

OLP

L
D

DE

In quest

M



In

L'ECONOMIA DEL CITTADINO IN VILLA

DEL SIG. VINCENZO TANARA.
Libri VII.

*In questa Quarta impressione riveduta, & accresciuta in molti luoghi,
con l'aggiunta delle qualità del Cacciatore.*

All'Illustris. Signore il Sig.

MARCHESE FEDERIGO
SILVESTRI.



In BOLOGNA, Per gli Eredi del Dozza. M.DC.LVIII.

CON LICENZA DE' SUPERIORI.

RECONOSCIMENTO
DEL CITTADINO

IN VILLA
DEL SIG. MARCHESE VALLARA

AL SIG. MARCHESE VALLARA
MARCHESSE FEDERICO
VALLESTRI

K. III. 3.

IN BOLIGNA, 17. MARZO 1814. M. VALLARA

LI
L
sodisf
anche
almen
buona
al mag
fronte
plicate
l'Oper
nostro
tante f
simi d
sua Pe
s'hau
della
Allian
Teiuti
nerosi



ILLVSTRISS.^{MO} SIG.^{RE}

Mio Sig. e Padron Colendiss.



CHE posso far'io, Padrone Illustrissimo, per farle vedere, che le sue infinite grazie me le han reso seruitore d'obligatissima diuozione, se non publicarme tale per tutti i secoli sù le mie Stampe? Io sò bene, che Ella co, fauori partecipatimi, non pretese altro, che sodisfare alla innata sua generosità, e beneficenza; ma farebbe anche troppo palese ingratitudine la mia, quando non sapessi almeno confessare col debito l'impotenza mia al pagarlo, e la buona volontà al riconoscerlo. E perche io bramo dureuole al maggior segno questa testimonianza, la voglio affissa in fronte alla Economia del Sig. Vincenzo Tanara, le cui moltiplicate copie spacciate in breuissimo tempo mi fan credere l'Opera tale di pregio, e così accetta alla curiosa erudizione del nostro secolo, che se ne possa sperare quella eternità, che con tante fatiche viene affettata da tutti gli Scrittori, ma da pochissimi conseguira. Conosco che al merito sublime della Ill.^{ma} sua Persona, e Famiglia douriasi vn'Opera, che di questo solo s'hauesse fatto il soggetto prendendo à celebrare la Nobiltà della Prosapia, che per se stessa è sì chiara, e per le numerose Allianze delle più rinomate Case d'Italia hà non poco accre-
sciuti i propri splendori: e se bene bastarian solamente la Generosissima Casa Malespini, e gl'Ill.^{mi} Tronchi de' Ferretti, de

Ricci, e de' Ruberti per apportar straordinario lume à qualunque oscurità, nondimeno V. S. Ill.^{ma} hà voluto costellare il Cielo della sua gloriosa Discendenza con le Stelle risplendentissime de' Bouij, de' Vaini, de' Magalotti, de' Macchiauelli, de' Vizzani, e col maggior lume delle Eccell.^{me} Api Barberine. Tutto confessò; ma la inabilità mia non mi concede nauigare così vasto Pelago, e la mia insufficienza non può promuovere negozio così rileuante. Basta à mè ch'ella con quella generosità, che nacque con esso lei; e gl'Ill.^{mi} Monsig. Vescouo di lei Fratello, e'l Sig. Marchese Cintio suo dignissimo Figliuolo, miei Sig.^{ri}, rauuiscino la immensità del mio riuerente affetto, che circoscritto ancora dalla tenuità d'vna debole Fortuna, sà nondimeno fare il Gigante, e aspirare à segno sì grande, quale è presentarsi con vn Libro alla mano, alla presenza d'Eroi tanto gentili, e tanto magnanimi come sono essi. Nè sia poco, se farà seruita V. S. Ill.^{ma} di riconoscere la mia intenzione sincera, e libera da ogni affettato stile moderno; che già dell'aggradimento saria sacrilegio il dubitarne à mè, che hò così gran caparra della sua impareggiabile cortesia. Con questo tutto me stesso in compagnia del Volume le dedico, e consacro; e riputerò à singolar fauore della Sorte, che tutti mi conoscano, quale veramente io sono, e voglio essere in ogni tempo.

Di V. S. Ill.^{ma}

Humilis. & Obligatis. Seru.

Bologna li 4. Settembre 1658.

Carlo Manolesst.

Al

Al Virtuoso, e Nobile Lettore.



L consegnare i parti dell'ingegno a' Principi, e gran Signori, è uso antico, sì per riportarne qualche regalo, come per procacciarne la loro protezione contro i detrattori. Ma hoggidì vedendo, che alcun Principe non mortifica i maldicenti de' suoi Libri, e che l'abbondanza delle Stampe ha stancata la magnificenza de' Signori, ho risoluto questa qual si sia Opera mia a te solo, o cortese Lettore, di dedicare, non già, perche tu mi doni cosa alcuna del tuo, anzi a te (contentandomi del solo costo) voglio di più donare ogni fatica, vigilia, ed incommodo, che io potessi hauer patito in comporla. La sola tua protezione contro i Censori desidero, anzi contro te stesso, peroche, se la finezza del tuo giudicio, o la vivacità del tuo spirito ti suggerisse, che in un luogo si fosse potuto dir meglio, in altro qualche cosa tralasciare, raccorciare, o soggiungere, tu ricordati, che tanto è biasimato il talento sotterato, quanto lodato quello, che si trafica, e negocia, e che nè a te, nè al prossimo gioua il tuo sapere, se non lo manifesti, e quando pur ti prouassi, incontreresti (credimi) difficoltà tali, che ti dariano campo di compatir gli altri, e di credere, che non sei quanto ti pensi. Per lo che sappi, o generoso Lettore, che se la protezione di questo Libro accetterai, della quale con ogni affetto ti prego; non ti mancheranno occasione di essercitar la tua cortesia in difenderlo; impercioche, se considererai, che un Padre di Famiglia, come sono io, al quale, oltre gli affari ordinari del gouerno della Casa, e l'educatione de' Figli, sono accaduti, nel corso di cinque anni applicati a simile scrittura, accidenti di litigi, inimicitie, infermità, morti de' figli, viaggi, magistrati, miserie di guerra sofferte, haurai campo d'isconsarmi di qualche omissione, contradictione, superfluità, o altro errore, che si per ritrouare; massime, che, o per l'età, o per l'insolita fatica in compor questo, da riscaldamento di capo mi è stato vietato, con minaccio di morte, il rivederlo con quella diligenza, che haueuo in pensiero. Dourai perciò compatirmi, se in questa terza impressione non vedi adempito se non in parte alle tante volte replicate promesse del trattato della Caccia; & attribuirne la colpa a miei molti affari, & alla vecchiezza, che in me non v'è disunita dalla consueta compagnia di poca sanità. Gradiscine in tanto questo squarcio, che ti do, e stà sicuro, che in breue n'haurai un discorso più ampio: ancorche il presente sia bastevole a renderti buon Cacciatore. Aprofittati de' miei documenti, e per loro mezzo apparecchiatì frà breue tempo a ristorare le tue Ville, o neglette della tua scioperatezza, o forse come le mie mal trattate, e qua-

è guaste da i bellici tumulti. Se poi sentirai accusarmi di temerità, per hauer posto mano in scienze incapaci al mio poco sapere, potrai addurre, che quanto di erudito hò detto, non hò di presente appreso, ma che mi hanno giouato i non mediocri fondamenti d'umanità, e d'altre virtù imparate, essendo adolescente nell'Academia de gli Ardenti, i quali, benchè trasandati nella gioventù, quando hor cacciatore, hor soldato volteggiasti l'Italia, e solcai parte dell'Oriente, hebbi poi campo di riacquistare nella Libreria Sforza, mentre fui attual Seruitore, di Francesco di tal nobilissima Prosapia Prencipe Cardinale. Si che per la frequenza dello studio, e per la quotidiana lettione de più curiosi, e dotti libri usata a tauola di tal Prencipe, imparai tanto, che se una minima parte n'haueffi a pieno tenuto a memoria, più haurei sodisfatto al gusto de letterati.

Nelle Cittadi priue di Corti, abbondanti d'otiosi, non basta il discorrer sopra i costumi del prossimo, ma auuicinandosi la prossima publicatione di qualche opra, tosto si procura saperne il titolo, il tema, i discorsi, e mentre ancora è sotto il torchio, di leggerne una qualche particella, accioche uscendo alla luce il nuouo parto, gli stanno preparate subito le tenebre. Non parlo à caso, ò di mia inuentione, perche sò, che alcuni hanno hauuto a dire, che il mio modo di scriuere è troppo triuiale in riguardo del sonoro, e nobile usato da' Romaneschi. A questi potrai rispondere, che non hò altro stile, che quello dalla natura concessomi, il quale, quando sia intelligibile, hò creduto sufficiente per la materia, che si tratta, anzi mentre non vedo usarne altro giouami il credere, che altro stile non si possa praticare in simil faccenda.

Alcuni hanno opposto, che io habbia dette molte bassezze, consigliate diuerse minutie di poco conto, & insegnate molte cose, che da altri sono state scritte. A questi risponderai, che leggano il titolo, il quale mi fa lecito il tutto, poscia potrai esemplificar con gl'infra scritti Versi.

Adde parum paruo, paruo superadde pusillum,

Tandem de paruis magnus acceruus erit.

I quali volgariZZai nel principio del Libro con pensiero che tutto quello scriueto fosse nel nostro idioma, ma conosciuto, che a molte latinità traducendosi si leua l'anima, me ne astenni. Ne mi deuono poi riprendere, se qui leggeranno vnito, oltre l'altre nouità non più lette, quanto si conueria cercare in altri sparso. Aggiungo che le operationi di Villa da altri insegnate, le quali forse erano per la diuersità del tempo, e clima oscure, & impraticabili, ò per la varietà, de termini poco intese, col porle pretendo di hauer dilucidato, e fatte praticabili, oltre che le nostre si sono migliorate in maniera, che lo stesso Bolognese Crescentio per l'antichità poco più si legge, e meno Gobbedisce.

Si è auanzato tanto il censurare, che per sino vn Amico non sapendo
altro

altro che dirsi, pur volle auisarmi, che le eruditioni frà insegnamenti Ville-
recci disdiceuano. Ed alla mia risposta, che egli mostraua non esser virtuoso
mentre non gustaua ogni luogo di virtù, ostinato replicò, che in somma
le eruditioni hauuano che fare con l'Agricoltura come hà che fare la Luna
co' Gambieri, e questo misero si credette con questa similitudine di mortificar-
mi, e mi diede à conoscere, ch'egli haueua bisogno, che il mio Libro gl'inse-
gnasse, come la Luna hà dominio sopra i Gambieri.

Vna cosa frà molte, con qualche ragione oppostami desidero, che con
maggior ardore diffendi ed è la longhezza. Non hà dubbio, che tanto da
gl'intendenti si loda lo scriuer breue, quanto a gl'ignoranti riescon più gustosi
gli scritti diffusi, riguardando ciascuno alla propria utilità. Io come amato-
re de' miei simili, che sono in molto maggior numero hauendo, hauuto in pen-
siero à questi giouare, sonomi lasciato ingannare dalla longhezza per non
farmi oscuro con la breuità, ma se numeri le carte, ò si praponi i Volumi del
Gallo, e dello Scappi, come celebri, vno ne gli scritti d'Agricoltura, e l'altro
in quelli di Cucina, trouerai che uniti, com'è il mio Libro dell'vna, e dell'
altra professione, saranno assai più pagine, e molto maggior mole.

Da picciolo principio vengono tutte le cose grandi, intrapresi lo scriuere
domesticamente quanto sapeno in questo genere, con pensiero di lasciarne
memoria à miei Figli, conosciuto poi il tutto potena giouare al prossimo,
l'ampliai per publicarlo. Hor se quest'amor paterno, col quale hò faticato
per seruijo suo, merita d'esser lacerato ancorche fosse in più parti difettoso,
siane giudice tu.

Il pensar poi di non esser sindacato anzi fiscaleggiato intorno alle regole
della lingua, è tanto vanità, quanto il credere, che in vn simile volume non
possa cadere vn sì fatto errore.

Odere in lungo fas est obrepere somnum.

E però preparati à condonare, e i molti errori dello Stampatore, e gl'innume-
rabili miei, tanto più che credo che pochi frà quelli variano il senso, mentre
io ancora hò composto, e quietato l'animo di non repugnare a qual si voglia
calunnia che fosse data, ancorche da qualche caro amico, contro questo
Libro, perche veggio essere cosa ordinaria, e quasi fatta lecita à più igno-
ranti nelle frequenti conuersationi. Anzi per potere allhora esser più taci-
turno, mentre a te amoreuole Lettore, prego felicità dirò.

Al detrator di questa Agricoltura

Sia la Terra infeconda, e l'Acqua impura.

Ma pur troppo.

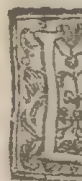
*Qui mordet libros, epulis vbicumque re ferros,
Non habet, vnde alias deuoret ipse dapes.*

LO STAMPATORE A I LETTORI.

ECco la Quarta nostra edizione dell'Economia del Sig. Tana-
nara, in supplimento della quale posso hora sicuramente
prometterui la Seconda parte, contenente gli Strumen-
ti, la Caccia, l'Vccellagione, la Pescagione, e lo Scalco. Que-
sta non portata, che alla metà, rimase imperfetta per la mor-
te dell'Autore, degno senz'altro di vita più lunga: & hora
per opera d'un Amico erudito, non meno caro all'istesso Au-
tore, ed informato della sua intenzione, che disposto in ogni
tempo à fauorir mè si v'è riducendo alla maggior perfezione,
che sia possibile. E con tal sollecitudine, che d'ora in hora
si può mettere il principio sotto il Torchio. Onde chi si è
preso briga di ristampare altroue questo Volume, non credo
potrà si ageuolmente darloui intiero; perche chi si prende cari-
co di condurlo à fine non hà voluto (anche à richiesta di
gran Personaggio) obligarsi à finirlo, se non si douea stam-
par quì. Ve ne dò questo picciol motiuo per faruene frà po-
co goder l'effetto della promessa. E viuite felici.

L' ECO-

L
D



guisa di n
altro fin
da' felici
dizio dell
nell' arte
è loro pres
di tanti a
mente la
ziti de' so
si lasciano
stabile me
mandano i
mente per
l'antica an
guardo del
shire. Di
gne attion
sò se ride
senza tan
tesori, e
ta alchim
quello, c
da noi tan

L'ECONOMIA DEL CITTADINO IN VILLA.

Il Pane, e'l Vino.

LIBRO PRIMO.



*A*nido, e sfrenato desio d'ammassar ricchezze, il qual dà niuna meta è circonscritto, anzi non altrimenti, che ostinata palma tanto s'auanza, quanto quelle s'armentano, tiranneggia in maniera i petti de gli huomini vili, che resili scordenoli del loro essere sà, che non riparino a bassezza, nè a miseria, nè ad infamia alcuna facendosi tutto lecito per acquistar facoltà. Alcuni à guisa di misero forzato auinto dalla dura catena della continua seruitù, non con altro fine, che per arricchire si soggettano ad vn' huomo a loro simile, lusingati da' felici progressi di qualcheduno, che frà tanti miseramente consumati, per prodigio della Corte si può annouerare. Altri con la palleata opinione di braura, nell' arte militare conducono la lor vita à maggior breuità, che forsi dal Cielo non è loro prescritto, non atterrendoli nè il sensibile patimento, nè il crudo spettacolo di tanti altri, i quali dopo hauer dissipate le loro sostanze, hanno perduto finalmente la vita in vece d'arricchire. Ma frà infiniti, circa tale opinione impazziti de' soli Alchimisti stupisco, i quali, huomini per lo piu sapienti, e spiritosi, si lasciano abbacinar da questo desiderio di ricchezze, e cercano hor di fermar l'instabile metallo, hor di fabbricar l'immaginata Pietra filosofica, e di uero questo mandano in fumo le proprie facoltà, danneggiano la cara sanità, & infinitamente perdono il pretioso tesoro del tempo. E pure non è di loro chi non sappia l'antica annessione, che hà il nome d'Alchimista, con la voce strazzato, in riguardo della misera pouertà, nella quale induce questo curioso desiderio d'arricchire. Di questi non solo, ma di molti altri, che per seguir ricchezze con indegne attioni oscurano il loro natale, ò con falsa opinione si procacciano ruina, non sò se ridendo, ò comiserando Vn saggio, e prudente Economo costumaua dire, che senza tanti disagi, e pericoli potena l'huomo non solo arricchire, ma accumular tesori, e senza tanto lambicamento di cervello, ritrouar la Vera, & indubitata alchimia, con l'osservatione di due soli precetti, cioè Lo spender meno di quello, che l'huomo hà di rendita, e il far conto del poco. Precetti inuero da noi tanto poco stimati, quanto piu da nostri prudenti antepassati commendati.

A

Ad

Il Pane, e'l Vino.

Ad vno di questi alluse chiaramente il Rè sopra tutti i Regi sapientissimo, quando disse, Chi sprezza le cose minime à poco, à poco in niente si riduce; & quell' altro Sanio, quando cantò.

Metti il poco col poco, e sopra il poco

Aggiungi anco il più poco, e di più pochi

Vn cumulo farai, che non sia poco.

L'altro dal Padre dell' eloquenza fu ottimamente comendato, quando disse, Che la parsimonia è la maggior gabella, che si ritroui, & egregiamente da Seneca diffusamente dicendo, La parsimonia è scienza di schiffar le spese. Precetti, quali, da poi che non si trouano più li Diogeni d'vna sola botte contenti, ne li Crati sprezzatori delle facoltà, ammirando stupisco, che non stiano nella mente de gli huomini, come, in durissimo marmo con caratteri indelebili scolpiti. Precetti, i quali, se da qual si voglia persona in se ristretta fossero per la lor facilità considerati, hauendo l'occhio à quanto si faria cumulado con la loro vbbidenza, al sicuro non ci faria chi non confessasse per giusta, santa, e vera l'opinione di quest'Economo. Conosco ancor'io, che non sono da quel Cavaliero, ne da quel Cittadino accettati con la scusa, che se vuol mantenere il suo grado, il suo dicoro, non può restringersi con queste leggi. O come s'inganna, ò come è priuo di partiti. Sei, ò otto mesi di stanza in villa aggiustano ogni cosa. Questa prepara ogni risparmio, e successiuamente facilita i sudetti precetti, poiche in villa non s'è in obbligo, se non, quanto piace, di concorrere col parente, col vicino, col compagno in varie luree, in vestir con nuoue foggie, in numero de seruitori, & in sontuose tauole. E così moderand' vn poco i pensieri si spende meno di quello, che s'hà d'entrata, il che ottimamente da Epicuro notato, s'ha da lui detto, Che il vero modo di venir ricco non era l'accrester la facoltà, ma il diminuire i desiderij. Ne in alcun'altro luogo vale, ò si stima, ò s'vnisce il poco, come in villa, perche li raccolti non son'altro, che vn'vniione di molti pochi.

Aggiungi quello, che con la seguente fatica spero mostrarti, cioè che in Villa uel Pane, e Vino, mediante la buona Economia, oltre l'hauerlo da capi con maggior'abbondanza, e miglior qualità, fai notabile isparmio, e nel companatico poco, ò nulla spendi. Il tutto è di poca utilità in riguardo della maggior copia d'pochi, che produrrà la tua terra, mediante il far' esequire con la tua assistenza la buona coltiuatione del Campo nel modo, che si mostrerà. Oltre che di quei tanti pochi, da Contadini, e tuoi Facitori sprezzati, i quali con la tua personal diligenza vnirai al monte de gli altri pochi, conoscerai accrescimento grandissimo. Ma prima prouiamo, come separatamente gli Elementi con varij mezzi aiutino quest'isparmio della villa, e poi come tutti insieme Uniti concorrano alla fabrica del Pane, e Vino.

Aria.

La maggior'Economia, che debba praticare vn diligente Capo di casa, si è l'ingigliare, che la sua famiglia stia sana, perche si spende più in otto giorni, oue il Padrone è amato, che non si fa per ordinario in due mesi; e se à caso s'ammala vn seruitore, bisogna prouederne d'vn'altro, che lo gouerni. Dottissimamente disse S. Agostino, che il patrimonio de pueri è la sanità, sì che colui, che ab-

bonda

bonda di più sanità, è più ricco; non sarà dunque superfluo il parlar d'alcune cose concernenti alla sanità. Ne è dubbio alcuno, che tra tutte l'Aria tiene il primo luogo, perocchè se bene ne' cibi in gran parte consiste questa sanità, è però più necessaria all'huomo la buon'Aria, che il mangiare, però che questa Veloce, e continuamente ne vola al cuore, mediante il polmone, e le sue qualità, è vtili, è nociva a questi comparte; correggendo ancora altra mala qualità, che da cibi venisse. L'huomo di più può vivere qualche poco senza gli altri Elementi, ma senza l'Aria (quale Viene dal Greco *Aer*) che significa respirare, non gli è permesso un minimo momento di vita, anzi che gli altri Elementi da noi non sono conosciuti senza participatione d'Aria; onaggia l'acqua messa dall'Aria, s'alza il fuoco per mezzo di quella, e si scuote, e trema la terra d'Aria gravida. Potriasi dire, che l'Aria, e l'Anima habbiano similitudine, è simpatia, l'Anima è creata pe'l Cielo, e l'Aria per la sua rarità, e sottiliezza hà del celeste, & uniuersalmente chiamasi Cielo: v'è stato Filosofo d'opinione, che l'Anima, con l'alito esca, & entri nel corpo, oltre di ciò, ne l'Anima, ne l'Aria si vedono; l'una, e l'altra chiamasi spirito. Nel sangue vogliono che stia l'Anima, e massime quella de bruti, & il sangue del Microcosmo di questo corpo corrisponde all'Aria; in fine oue non è Aria non può star l'Anima. Quindi è, che dalla Natura mai si lascia cosa alcuna di vacuo, mediante l'Aria, l'Aria, la quale inherendo al natural suo officio, riempie in un attimo tutto ciò, che a noi par Vacuo, come circa qual si voglia cosa, che con velocità si getti, e se questo non possa adempire con sollecito, impedisce a qual si voglia materia il lasciar il vacuo, come vediamo succedere in una botte chiusa col cocchiere, dalla quale se ne leui il doccione non esce vino, che pe'l mezzo di qualche respiro non passi aria a riempire il vacuo, che dal vino nell'uscire si lascia.

Quest'Aria prouiamo, lodato Iddio, sana Uniuersalmente in questo Contado, perocchè non conosciamo, nè varietà, nè mutationi, nè habitationi poco sane, come in altri luoghi, mà sempre d'ogni tempo, a'ogni età, d'ogni hora si Viaggia, si ritorna, si conuersa; si muta domicilio, & da alcuni si dorme allo scoperto, senza saperfi, che cosa sia nocumento d'Aria. I Bolognesi stessi capitando in luogo, oue si stia su' riguardi d'Aria si stupiscono, & sprezzandoli col'ammalarsi ne sentono danno. E' però su' questo Territorio circa la bontà dell'Aria il più, & il meno; nè ogni Aria è atta a tutte le complessioni, perche su' colli, e monti, se bene l'Aria è sanissima per la sua sottilità, & poca misticanza d'humori, suscita però questa distillationi, muoue catarri, e risueglia doglie. e però quelli, che patiscono di tal' infirmità sentono minor nocumento nell'Aria grossa, e vicino alle valli, come quella, che meno scopre i mali, se bene poi, come humida, e vaporosa dispende i corpi alla putredine, la quale hà sempre principio dall'humidità, e con tutto, che questa Aria grossa in altre regioni sia quasi pestilente, per hauer noi le Valli, da quali ne viene l'umor infettante, dalla parte di Tramontana, causa, che questo Vento freddissimo, e sanissimo disciupa i vapori maligni delle Valli; asciuga le humidità, e non lascia sentire i mali effetti dell'Aria grossa. Non sarà però mal consiglio, potendosi, l'habitare luoghi a' Aria mezzana, e che parte-

Bontà
dell'a-
ria Bo-
logne-
se.

cipi più della sottilità, che della grossezza, e sopra il tutto guardarsi dalla vicinanza de' fiumi, oue è pericolo non solo dell' impeto dell' acqua, ma d' humido, e di nebbia, quali causano l' Aria grossa, oltre che il puzzor dei macerarsi la canepea l' Agosto è di molto danno, Vorrei che quest' habitatione godesse un' Aria allegra, & non occupata da' Monti, ne meno da quantità d' arbori, e sopra tutto vi giocassero i Venti, accioche presto dissipassero con le nebbie ogni humidità; fosse lontana da via publica, perche l' aere polueroso è mal sano, & accioche tratti dalla commodità, non fosse souerebio recapito di molti ospiti. Et ancora, accioche nella tua corte con occasione di passar per la Via non giunga forestiero, che non passi prima su'l tuo terreno, non Vorrei quell' abitatione contigua a Contadini, perche con le loro immondezze, e con lo sterco delle Cassine rendono quest' Aria imperfetta, oltre che con loro attioni strepitose ti disturbano; alcuna volta fanno poi tal cose, che tu ancora non le vorresti vedere: e tu, ò la tua famiglia ne fai di quelle, che non vorresti, che essi le vedessero, e ne fanno essi di quelle, che non vorrebbero, che tu lo vedessi. Lo stesso, ò poco differente difetto hanno le abitationi, che sono poste in Terre, ò Castelli, & all' una, & all' altra la vicinanza porge commodità di comprar à vil prezzo quello, che dalla tua famiglia è rubato. Ogn' Uno sà, che l' Aria sottoposta à puzzo, ò mal' odore, si come quella, che genera nebbia, ò che la naturale ritenghi più de' luoghi circonuicini si deue fuggire, si come la vicinanza di Fortezza, Molina, e Signore, che tiranneggi il paese. Io credo, che si debba più premere nella bontà di quest' Aria, che in altra cosa; perche da questa dipende la sanità, e questa la conserva, chiarifica gli spiriti; & il sangue, rallegra il cuore, e la mente, corrobora tutte le attioni salutari, sollecita la digestione, e la comparte à membri, conserva il temperamento, prolunga la vita, ritardando la vecchiezza. Et è degno di consideratione, che ogni Uno col moto si riscalda, l' Aria solamente si raffredda.

Effetti
della
buon-
aria.

Qual
sia la
buon-
aria.

Quell' Aria, che tosto tramontato il Sole si raffredda, e nato si riscalda, è giudicata buona (ancorche altri habbiano hauuto diuerso senso,) perche la sua sottilità, e simplicità la rende tale, ed è certo, che l' Aria sottile è perfetta, si come per contrario vediamo apertamente, che le mattine nebbiose taraa assai à farsi sentire il calore, impedito da quel Vapore, si che l' Arie grosse, e Vaporose giudicate non buone non possono passar presto da una qualità ad vn' altra, come le sottili. Osservano alcuni per segno di mal' Aria quel verde sopra i tetti, ma in queste parti, forse per causa del freddo questa regola inganna, sarà ben segno d' Aria humida, & oue non gionga il Sole. La quantità d' huomini vecchi può far argomento certo di buon Aria in quel paese, e Vogliono, che quell' habitationi, oue si sente molto caldo l' Estate, e molto freddo il Verno, rendano i corpi duri, e sodi, forti di capelli, e di giunture, atti à superar ogni infermità, Vigilanti, perche in loro vince la secchezza, tolleranti dalla fatica, industriosi, e Valorosi nelle battaglie. Tali parmi si possono chiamare quelli, che godono l' Aria Bolognese, oltre che trouiamo commemorati, presso Autori antichi, Bolognesi di lunga vita. Plinio nomina un Tito Fullonio Bolognese, qual Visse cento cinquanta anni, e questo dice, che si verificò da censi pagati à Cesare: & il Testore pone un Guerri-
no Ve-

no Vesco
se, che n
hà cento,
nonant
alla Mess
ca nel Mo
ra, che c
molt' acq
col pane
conserva
to che l'
pori ci co
modo qua
dall' Aria
detta, ò a
che l'aria
caldissim
con le lor
ancor per
tà humid
ò di prun
naranz, i
& erbe d
rino, mag
sano, & c
so, e gine
fiumi, e ri
giante Eco
nano: Ari
ri il lenar
sia detto,
della salut
trattato se
dell' Aria

Alla b
tà, quant
star sano, n

Libro Primo.

5

no Vescouo di Bolognà, che Visse cento dieci anni, & vn'altro Terentio Bolognese, che morì d'anno cento, e mentre scrino questo viue Gio. Paolo Onofri, qual hà cento, e due anni, Stefano Lenzi, nouantatrè, & il Cavaliero Camillo Sampieri nouantadue, quali tutti sono di tanta prospera vecchiaia, che vanno ogni mat. ita alla Messa, e sue facende; e due anni sono, che m'ri Suor' Anna Bargelini Monaca nel Monastero di S. Maria Maddalena di età d'anni cento quattro. Dicono ancora, che col porre vna spugna all' Aria la notte, stringendola la mattina, se n' esce molt' acqua sia segno d' Aria humida, se poca d' asciutta, si può far la stessa proua col pane. Ma io haurci più fede all' offeruatione de' frutti della terra, però che si conseruano più i frutti cresciuti nella regione asciutta, che nell' humida. Con tutto che l' Aria per se stessa non habbia imperfetto alcuno, e che quel poco, che i vapori ci compartono in questo Contado per causa del freddo non si conosca, in ogni modo quando le stagioni, variando non tengono la sua qualità propria, si conosce, dall' Aria qualche danno, & accioche colui che hà i suoi beni insito, ò per la suddetta, ò altra causa difettosa, non sia priuo del godere l' utile della Villa sappia, che l' aria imperfetta si può in qualche parte correggere. Ne paesi aridi, ò d' Aria caldissima, s' asperge la casa d' acqua fresca l' Estate, ouer aceto, perche queste, con le lor frigidità proibiscono ogni male, che dal calore potesse venire. Si può ancor per la casa spender fiori, ò rame d' erbe odorifere, e rinfrescatue, ò di qualità humida, come rose, viole, frondi di canne, lattuca, rami di salce, ò di quercia ò di pruni. Sì come gioua ancora nelle stanze tener pomi odoriferi, corogni, pere, naranzi, cedri, e simili. Ma nell' Aria fredda sarà bene vser nel pauiamento, fiori, & erbe di Virtù calda, come garofali, puleggio, menta, isopo, timo, salvia, resmarino, maggiorana, e simili. Scacciafi l' Aria humida con fuochi di legno asciutto, sano, & odorifero, come lauro, rosmarino, pino, quercia salice, abete, cipresso, e ginepro, oltre che l' habitare in alto ripara, che l' humido radicale non si consumi, e ritarda la Vecchiezza. Alcuni presagi mostra l' Aria, de quali il villeggiante Economo si può seruire, con animo incerto però, perche alcuna volta ingannano: Aria rossa, ò la piscia, ò la soffia. E Plinio due, che le nuuole rosse auanti il lenar del Sole denotano Vento, e le negre pioggia. E questo quanto con breuità sia detto, rispetto al molto, che dell' Aria si potria, dire, & in riguardo solo della salubrità, & habitatione, perche circa gli arbori, e biade in ciaschedun trattato se ne parlerà. Furono però nell' infra scritte Rime racchiuse molte qualità dell' Aria.

Chi brama in vita mantenersi sano,

Fugga l' Aria fra l' Oltro, e fra l' Occaso,

Da le nebbie corrotta, e dal pantano,

Puzzolente cagion d' auerso caso,

Genera il Sol nascente Aria più pura,

E se Borea vi spina è più sicura.

Alla bontà dell' Aria succede la consideratione dell' Acqua non tanto per sanità, quanto per Utile; perche oue non è buona, & abbondante Acqua non si può star sano, ne con isparmio, e comodità: quando anticamente si disegnaua Una Città

Dell' Acqua.

considerauasi primâ circa l' Acqua; e su' monti, oue non si possono far pozzi, e non sono fiumi, vediamo, che ogni Terra, ò Castello è fatto vicino à un fonte, quale perche in Greco si chiama Pagos, tal Castello in Latino chiamasi Pagus, e gli habitatori Pagani, e perche i Saracini non beuono, che Acqua, però sono detti Pagani.

L' Acqua fu nobilitata dal grand' Iddio prima nella Creatione del Mondo, mentre sopra quella passeggiava, quando disponeua à suoi luoghi gli Elementi, da che l' Acqua ne riportò la fecondità, onde meritamente fu composta questa Voce di A, e Qua, cioè dalla quale, fecondata la terra, ne viene ogni frutto, & ogni bene all' huomo; Onde Talete Milesio disse, che l' acqua era il principio di tutte le cose, e Pindaro, rerum omnium optimum aquam, & euidentemente si conosce l' Imperio, che hà l' Acqua sopra gli altri Elementi, perche d' Acque era coperta la Terra nella prima Creatione del Mondo, l' Acqua spegne il fuoco, e per dominar all' aria s' alza nel mezo di quella per compartire fecondità, & arrear l' anima vitale à tutte le cose, perche tutte le forze, che hà la terra le vengono somministrate dall' Acqua; Castigò poi Dio coll' Acqua gli vniuersali errori del Mondo infellonito. Castigò, altresì fauorendo il suo diletto popolo, coll' Acqua gl' Egittj. Souenne al sudetto popolo, col far scaturir' Acqua da pietra, e fece ritirar l' Acque del Giordano, per renderci il Varco asciutto. Santificò l' Acque nel Giordano coll' instituir il Sacro Lanacro del Battesimo, oue prima Volle mostrare, che questo Sacramento ne vnisce con S. Diu. Maestà n' apre le Porte del Cielo, e cancella, & il primo, & ogn' altro peccato, e per manifestarci la gran qualità di quest' Elemento, Volse che intrauenisse nel sacrificio del suo Santissimo Corpo al Padre Eterno, mentre sul legno della Croce versò dall' ampia ferita del Colato, Acqua misticata con sangue; Quindi è, che nel prepararsi il vino per Sacramentare ci si mistica Acqua. La Santa Chiesa hà ancor instituito l' acqua benedetta, acciò che con l' asperzione di quella si sughino i Demoni, e l' huomo si liberi da peccato veniale.

E difficil prattica lo scriuer le qualità dell' acque generalmente, perche da luoghi, oue nascono da quelli doue passano, e dall' arie oue dimorano molte diuersità Qualità dell' acqua pio- muta. riceuono; frà tutte l' acque Viene lodata in primo luogo la piuunta, e massime quella, che a' Estate viene con tuoni, e con lampi, dal calor de quali è assottigliata, & affinata, e dal calore sino l' Acqua torbida si chiarifica appartandosi la parte terrea, quindi è, che l' estate l' acqua è più leggiera ch' il Verno, ma non è tale quella, che Viene con folgori, e grandine, perche dalla malignità di quelli è danneggiata, questa dunque è mirabile per inacquare Giardini, per la Virtù naturale, sana per bere, per esser leggiera, mentre per la sua sottigliezza è stata Valeuole à salir nell' aria, ottima per lauar panni, perche tiene il sapone, cuoce i legumi, a' quali, & ad ogn' altra cosa cotta in quella dà buon gusto: si corrompe facilmente, ma nelle Cisterne si conserua benissimo, è fresca con l' istesse qualità, pur che non ci sia misticata Acqua di grandine, e che non si faccia passare per condotti di piombo, e che se le tengano nel fondo sassi, ò giaia, e quelle, e quella ogni terz' anno si denono rinouare, lauandoli in Vasi di terra, con crinelli di rame, e con que-
sta si

sta si cor
e la gola
quale è
no altri
Quel
che sia p
sa quali
dezza n
Sono an
fanno fr
gia, che
nell' ada
ma la cor
tane, Pe
io te le ha
teriscono
se, dal su
ce la ric
condotta
A que
giunge l'
vogliono
tentrione
qua, che
perche ne
mente leg
guati, ha
que del N
per cansa
uenendoci
Città porg
Sonoci
Venendo p
gono, porg
uione dell
li, cha eff
mo, sente
similment
pinguedin
Succed
quale se be
sto paese u
camento.

sta si corregge qualche sua mala qualità, con la quale potesse offendere il ventre, e la gola, perche questa giaia tira a se quel poco di lezzo, è qualità terrea, con la quale è mista l'acqua, che piove, e così si rende sana; E l'Isola Fortunata non hanno altr'Acqua, che di pioggia.

Quella di fonte Vivo, che scaturisca da sassi, è da terra non pantanosa, ouero Acqua di fonte. che sia priua d'odore di Minerali non sani, e che sorga verso l'orientè è della stessa qualità, e bontà, eccetto che per l'innacquare li Campi, per causa della sua freddezza non è buona, ma riscaldata, mediante il correr scoperta al Sole può seruire; Sono ancora hauuti per sani quei fonti, che l'inuerno si riscaldano, & l'estate si fanno freddi; pochi si possono pregiare d'hauerla in questo contado, oue si villeggia, che se si potesse ritrouare in sito superiore alla casa, l'utile, che se ne cauerebbe nell'adacquare ti si dirà a suo luogo nel trattar de gli Horti, Prati, e Campi, ma la comodità di seruirsene alla Stalla, Cucina, Lauatoi, e le delizie in far Fontane, Peschiere, e giuochi d'Acque, Vorrei più tosto, che le trouassi fatte, che io te le haueffi ad insegnare, mentre hò da trattar modo di spender poco; E m'atteriscono le spese immense che fece il Rè Marcio nell'Acqua, che à Roma condusse, dal suo nome chiamata Marcia, & hora Felice dal nome di Sisto Quinto, che ce la ricondusse; e nell'Acqua Vergine hora di Treue da Marco Agrippa condotta.

A quella di Fiume, che tiene il terzo luogo, oltre le stesse qualità in bontà, s'aggiunge l'essere ottima per bagnar li corpi humani non solo, ma ogn'altro animale, Acqua di fiume. e vogliono, che sia maggiore la virtù di quei fiumi, che corrono verso Oriente, e Settentrione, di quelli che corrono verso Mezo giorno, e Ponente; Atteneo loda l'acqua, che Viene da dileguate neni, e da alti Monti, per hauer meno del terrestre, & perche nel moto si fa più perfetta, mentre dal moto ricoue sottilità, e successiuamente leggerezza, e salubrità; mal'Acqua delle Neui, e Ghiacci di poco dileguari, hà l'istesso imperfetto di quella della grandine, e però Auicenna loda l'Acque del Nilo per la longhezza del corso, e perche è da Mezo dì à Settentrione, e per causa delle regioni oue passa; di questa sorte d'Acque pure hauemo penuria, conuenendoci contentare del solo Canale deriuato dal Reno, quale à pochi fuori della Città porge utile, è comodità alcuna.

Sonoci ancora certi fiumetti, è torrenti, quali con impeto d'alcuna gran pioggia Venendo precipitosi da Monti allagano i Campi, oue questi Valleggiano, e depongono, porgono utile grandissimo alla terra, & questo può venire dalla stessa perfectione dell'acqua piouuta, come s'è detto di sopra, ouero del grasso de' pressimi Colli, che essa ne conduce seco, onde Virg. Traggon con lor felice, e fertil limo. Sentesi ancora gran giouamento da certe Acque che corrono per terreni grassi; similmente sono ottime per innacquar Campi quell'Acque, che portano unita la pinguedine de' escrementi, & imondezze d'alcuna Città, è Terra.

Succede à queste la più commune, & ordinaria Acqua, che è quello de' pozzi, quale se bene Viene detestata da tutti gli Autori, giouami il credere, che in questo paese non sia tanto imperfetta come altrove, per coluiarsi da tutti senza nocimento. Di questa ti potrai contentare se haui la requisi, che si diranno.

Sia limpida, e chiara, pura, e sottile, senza sapore, aggradeuole al gusto, si digerisca senza fastidio, e senza dolore, non generi Ventoosità, e non si putrefaccia nel corpo, sia cupa, ò profonda, e così sarà fresca l'Estate, e tepida l'Inuerno, sia leggiera, e non habbia del terreo, ò sappia di pantano, ò altro mal'odore, e massime di Salmastro, non generi Mignatte, ò altro animale, non faccia amaro il mangiare, sia inefficiente, accioche per qualche siccità non mancasse, e di questo bisogna informartene bene, come anco se li vini fatti con quest'Acqua si conseruano. Che la beuano volentieri le bestie senza uocumento, ò difficoltà nell'ormare, e queste qualità deuono essere in qual si voglia ancor delle sopranominate Acque. Alcuni vogliono, che li pozzi siano coperti per ripararli dal Sole, e per comodità di cauare Acqua quando piovè. Altri li vogliono scoperti, acciò dall'aria, rugiade, neui & Acque, che piovono habbiano qualche aiuto; per migliorar poi tal'Acqua, e buono il cauare spesso, & il tenerui de' pesci di fiume dentro, ò come vuole Crescentio dell'anguille, tutto questo per darui qualche moto, ò agitatione, ma meglio effetto causano i sassi. E doue sgorgano sì fatte Acque secondo Ateneo, Viene meglio pane, fichi, lane, frutti, greggi, cacio, e vino. Quest'Acqua de' pozzi, se bene pare si ritroui per tutto, e massime nelle parti settentrionali à piè de' monti, tuttauia in alcuni luoghi, ò si caua il pozzo in darno, ò si troua Acqua imperfetta, Vuole Giorgio Agricola, che dalla terra solata, dall'arena, dalla sabbia, e dalla giaia venga poch'acqua, instabile, incerta, graue, e di tristo sapore; Ma si possz sperare più Acqua dalla terra densa, ò di vary colori, ò tutta nera, ò tutta gialla; Similmente del sabbione, & arena carbonaria escano copiose Acque, pure, e leggiere, sì come dal tufo, e da selci. Vuole ancora, che si tralascino quell'Acque, che scorrono da i lati de' Pozzi, vicino alla superficie della terra, come incerte, & il più delle volte tepide, e per contrario siano stabili, e fresche quelle, che scatturiscano nel fondo de' Pozzi, ò da lati quando profondamente sono cauati, il che hò voluto riferire acciò, che al nostro Economo conuenendo cauare Pozzi, possa conoscere qual'Acqua sia atta per sua Casa.

Per conoscer generalmente la bontà dell'Acqua sappi, che della più leggiera, e della migliore, se ne fa la proua con misura, e peso, ò con lauar due panni di uno stesso peso in diuerse Acque, e come saranno asciutti quello resta più leggiere, denota ancora la miglior qualità dell'Acqua, e leggerezza oue è stato lauato, se bene alcuni vogliono, che questa leggerezza si proua con lo stomaco; giudicandosi più leggiera, e buona quella, che beuuta meno l'aggraua. E però certo che come l'Acqua è dalle perfectioni sudette, gareggia in leggerezza col Vino, ma quando ha qualche misticianza è assai più graue, non sà se i Regi Persi, & Egittij quando beueuano l'Acqua del Tigre, e dell'Eufrate & del Nilo per la sua leggerezza la considerauano, ò col peso, ò con lo stomaco; quell'Acqua che cuoce i legumi, & ogn'altra cosa presto, e buona, che posta al fuoco tosto si riscalda, e leuatane presto si raffredda, è ottima. Vogliono, che oue li abitanti hanno il gozzo, ò la gola grossa sia segno di cattina Acqua, ma sù questi nostri Monti oue è Acqua perfettissima tutti hanno il gozzo, anzi sù questo Contado nel Commune di S. Appollinare, vi è un fonte la cui Acqua beuuta smaltisce, & lena il gozzo.

Eui ancorà vn' altra sorte d'Acqua detta di sortino, ò sorgino, la quale per
 non esser'abbondante, non può giungere alla sommità della terra, e chiamarsi fon- Acqua
 te, e però se ne muore, e stà nel suo fango, oue nasce, nè si considera per la sua di sta-
 crudezza, grossezza, e fangosità; di questa ce ne potiamo seruire per primo do- gno.
 cumento di questo trattato. Facilmente in questo Contado, oue si no gionchi, mal-
 nauischio, cannette, isopo saluatico, ouero oue si vede auanti all' apparir del Sole
 alzar si da terra un poco di nebbietta, e questa i periti dell' arte osservano con lo
 star colla faccia vicino à terra guardando verso il nascer del Sole, (& oue sono
 questi segni si ponno ancora cauar pozzi) si faccia in tal luogo una piscina, ouero
 Un laghetto, ouero una buta, di che figura ti pare, e piace, cana quanto compor-
 terà l'abbondanza di detto sortino, e questo dallo starui continuamente l'Acqua si
 chiama stagno; in questo diremo stagno, si conseruano, e moltiplicano mirabil-
 mente quantità di pesci (ondi piscina) come sarebbe à dire tinche, raine, caueda-
 ni, barbi, anguille, perschi, gambarelli (che si ruono ancora per nutrir detto
 pesce) galane, grassoli, e gambati di tutte le quali specie ogni poco, che se ne
 ponga in breuissimo tempo moltiplicano, & ingrossano assai, poiche ogni pesce,
 che sia più di due libbre, cresce ogni anno una libra. Con questa sorte d'Acqua da
 tutti sprezzata, mediante li sudetti pesci, e li rancichi adueniti, potrai in vil-
 la senza spesa dar da mangiar le vigilie alla tua famiglia, e sappi, che questo im-
 porta il quinto della spesa del companatico di tutto l'Anno, con questi stagni la
 Francia ne' mediterranei prima di laghi s'è fatta abbondante di pesci. Se ci planti
 attorno de' mori, con li suoi frutti il Maggio, e Giugno ingrasserai li sudetti pe-
 sci, oltre l'utile della foglia, il resto del tempo con li sudetti gambarelli viueran-
 no. Sopra le ripe di questo stagno farai miracoloso horto, perche lo stagno ricene-
 rà l'Acque prouane superflue del Verno, e le restituirà l'estate calde, & isquisite
 per inacquarlo, oltre che l'humidità dello stagno conseruà sempre fresco l'horto.
 Una simil sorte d'Acqua porge ancor molta comodità vicino alla casa de' Contadi-
 ni, & è quasi necessaria per pecore, anitre, porci, lauar panni, & altri. D'Una
 simil sorte d'acque si fanno maceratori per canepa da chi non hà comodità di fiumi,
 ò fonti; il modo di pigliar detto pesce, e seruirsene alla cucina, si dirà altroue,
 perche trattandosi hora dell'Acqua, e douere dire del modo di seruirsì di quella,
 ma nel pensare, con quanti modi l'huomo si vale dell'Acqua, ritrouo esser tanti,
 che richiederiano Volume particolare, e però con alcune considerationi toccherò
 solo la qualità, e benignità di questo Elemento in giouare al genere humano, oltre
 il fecondare la terra. Prima per la sua ampiezza, con la quale porge comodità di
 comunicare qual si voglia frutto, scienza, ò ricchezza ad ogni parte del Mondo,
 ancorche remota, e per questo solo saria giudicata superiore alla terra, oltre le
 sudette ragioni. S'aggiugne l'esser di circuito maggiore dalla terra, e l'esser si co-
 nosciuto nelle antiche guerre, che chi è stato patrone dell'Acqua è stato vitto-
 rioso in terra. Seconda per la sua opulenza per esser piena, e causa d'immense
 ricchezze, Volendo molti, che non si dia perfetta douitia, oue non prouenghi in
 quacchi parte dall'Acque, come molini, pescagioni, acquedotti, passi, porti,
 modi da inacquare, nani, galere, bagni, e simili, e molto più presto, e con minor fa-
 tica

rica arricchiscono le fameglie col negozio dell' Acque, che con la terra. Terzo la sua abbondanza d'animali molto maggiore in numero qualità, quantità, & varietà di quelli della terra, onde n'ebbe quel bel spirito a porre in dubbio, se in questo Mondo non più gli occhi, d' i peli, fondato nell' incomprendibil numero de' pesci del Mare.

Acqua salata. In regola ancora di buona Economia, si fa l' Acqua salata, o salamoia con Acqua, sale, e fuoco, o ver il Sole, con questa si sala il mangiare, con isparmio di sale, e le carni restano più bianche, e più saporite, con questa si conservano alici, tarantello, & altri pesci salati, sì come l'vline, bagnate prima nell' Acqua forte nel modo, che si dirà nel trattato di quelle. Con Acqua bollente, & Acqua fredda si lena il sale da qual si Voglia cosa salata, tenendola un pezzo in una, & un pezzo in un'altra, replicando più volte conforme il bisogno, e tanto effettua questo ne' pesci salati, come nelle carni.

Acqua marina. L' Acqua salsa di Mare col farla bollire tanto, che cali la terza parte diuiene dolce; quest' Acqua salata fatta stagnare sotto e sopra la terra, dal Sole è condensata, e diuiene sale; ne sò qual altro maggior beneficio si possa sperare di questo. Il sale nero delle nostre Donne si pone in Acqua chiara, oue con poco agitazione si dilegua, da poi col riposo trasnente a basso nel Vaso ogni terreo imperfetto, colasi la sola acqua chiara la mattina, la sera si ritroua, che pure ha deposto altra feccia, e però di nuouo si torna a colare, e così si seguita a far mattina, e sera, sino che più non deponga cosa alcuna, da poi quell' Acqua compartita in vasi piccioli, cioè piatti, al Sole esposta si condensa in sale candidissimo.

Giulio Cesare dice, che naturalmente vicino alla marina scaturisce Acqua dolce, io l'ho veduta ritrouarsi per tutta la costa d'Italia verso Africa, mediante una poca escanatione.

Che l' Acqua apporti sanità non mi lasciano mentire quelle, che dal Venire per minere, acquistata virtù, giouano in molti modi all' Huomo, che saria lungo il raccontare, sì come superfluo lo scriuere la virtù del fonte della Poretta, e della Fegatella, gloria di que lo Contado, mentre di queste se ne ritrouano trattati particolari, a' quali rimetto al Lettore.

Non deno però tralasciare il racconto del Fonte, quale nella Villa di Cicerone apparue mirabile, per la virtù di sanar il mal de gli occhi, nel che questo elemento parue hauer del sensato, mentre col scaturire nella Villa di tant' huomo, con questa virtù, volle apportare rimedio a gli occhi, quali tanto doueano faticare nella lectione de gl' immensi, & eruditi scritti di Cicerone.

Ne posso tacere quello, che si legge nel primo Lib. della minera nel Mondo, di un Fiume d' Acqua calda, qual serue a' Paesani, che sono sotto la Zona fredda in luogo di fuoco, però che questi conducendo riuoli di quest' Acqua per l'habitationi, pongono il pane entro certi vasi di bronzo, a cuocer in quest' Acqua calda, e diuiene, come se fusse cotto in forno, oltre il seruirsene in tutto, e per tutto di quest' Acqua in luogo di fuoco.

Ma l' Acqua ordinaria è certissima rimedio contro le febre ardenti, però che essendo la febre un fuoco, che s'accende attorno il cuore, qual maggior rimedio sarà

farà per
cotta co
Caraffa,
con che
Leggiam
le parti
caldo, on
però biso
le, e pro

Nero
per hauer
di sua Vo
rite, ond
il sangue

Ma che
hà l'habit
che vser
pre di lo
per non s
d'inacqu

gna vicini
la, succ
na risueg
soane, e
cui propo

E fing
no, deue

Che po
nono di m

tado, si
castagno

che pare,
dal qual

Falerico
come il F

ne canan
coperto

sanità, e
be artifi

che sorge
E' auc

sarà per estinguerè questo fuoco, che la freddezza dell'acqua? e massime quando, cotta col'orzo, è da se stessa fatta bollire, ouero stata al Sole, ò sbattuta in una Caraffa, si sarà procurato con questi mezzi la di lei sottigliezza, e si seruirà fredda, con che ancora se le aggiugne forza di rinfrescare, e se le proibisce il putrefarsi. Leggiamo in Ippocrate, consiglio certo per i dolori artetici, & podagrici il tuffar le parti offese nell'acqua fredda, non essendo altro che causi il dolore, che humore caldo, onde ne viene, che in vn subito l'acqua dell'applicazione si faccia calda, & però bisogna rinouarla fresca anzi fredda più volte, rimedio di poca spesa naturale, e prouato.

Secl. 3.
Aforis.
230

Nerone fu il primo, che praticò il cuocer l'Acqua, e poi con neue raffreddarla per hauerne delicia, e sanità n vn' istesso tempo, & in vero non è animale, che di sua volontà beui Acqua calda. Secondo Atereo l'Acqua calda consolida le ferite, onde Virgilio cantò ficebant vulnera lymphis; e l'Acqua fredda ferma il sangue del naso.

Ma che più della sanità dell'Acqua? mentre il più sano animale, che si troui, hà l'habitatione nell'Acqua, se bene da quest' habitatione è deluso il Pesce, però che uscendo ella per le finestre, lascia il misero nell'insidie de' Pescatori. Sarà sempre di lodata memoria Stafilo, quale fu il primo, che con Acqua temprò il Vino, per non s'ubriacare, e forse fu Vno di quelli de' quali à proposito dell'inuentione d'inacquare il Vino si racconta, che hauendo mangiato, e beuuto assai in campagna vicino al Mare, ubriachi s'addormentarono senza lenar cosa alcuna di tavola; succedette che pionè, & i vasi del Vino s'empirono d'Acqua; questi l'altro giorno risvegliati tornarono à mangiar, e bere, e ritrouati li vasi pieni di liquore più foauè, e che meno gli offendeua, compresero, che era bene l'inacquare il Vino, al cui proposito fu cantato.

Inuen-
tione d'
inacqua
re.

Qui colitis Baccum commites simul addite Nymphas,

Nam sine ope illarum munera nostra nocent.

E fingesi, che Bacco fessi allenato dalle Ninfe, per denotare, che il calor del vino, deue esser temprato dalla freddezza dell'Acqua.

Che poi l'Acqua camini sotterra con indificienti vene, e larghi riuì, se ne scrivono di molte historie; pur tuttauia nel Campo di Medicina, luogo di questo Contado, si Vede vn Fonte in forma di pozzo, qual à volta à volta caccia figlie di castagno, e per spatio di cinque, ò sei miglia distante da qual si voglia castagno, si che pare, che questo non corra con quanto si racconta del Fonte Arreusa in Sicilia, dal quale sorgono quelle cose, che sono gettate nel Fiume Alfeo, ouero col Fonte Falerico; oue riescon quelle cose, che sono gettate nell'Esculapio in Atene, ouero come il Fonte Pellane in Laconia, nel quale essendo caduta Vna Fanciulla mentre ne cauaua Acqua, iui sommersa mai più si vide: mà il suo Velo, col quale hauea coperto il capo, comparue in vn'altro Fonte detto Lancea, il tutto scritto da Pausania, e riferito da Giorgio Agricola, si che è chiaro, che l'Acque quasi per trombe artificiose caminano per le viscere tenebrose della terra lungo spacio, prima che forgano alla luce.

E ancor lunga questione se l'Acqua nutrisca, io per me tengo la parte affirmati-

Qualità
dell' Ac-
qua buo-
na.

na, coll' effempio delle Cicale, & altri animali, quali di solà ruggiada, ò Acqua-
vino, e per me sà quanto scrue Rodigino d' Un Melanconico, quale stette sette
settimane senza mangiare, beuendo solo Acqua, e d' vna Giouine in Spagna d' anni
22. qual non hauea mangiato niuna cosa alcuna, e di sol' Acqua era vissuta. In fine
l' Acqua vuol esser bianca come latte, il Vino rosso come nettare, e l' oglio verde co-
me smeraldo; l' Acqua si conosce col gusto, colla vista, e col' odore, cioè, che per se
nessa l' Acqua non habbia alcun sapore, ancorche giocondo, come quello, che s' au-
ma al sapor del latte, alla vista apparisca senza colore, come l' aria, e sia total-
mente priua d' odore, ouero come dicono gl' infra scritti versi.

Qual è il seren del Ciel, l' Onda sia chiara,
Pura, fresca, sottil, lucida, e lieue;
Sia senza odor; non dolce, e non amara,
E si riscaldi, e si raffreddi in breue,
Più, che sul sasso, in sul terren m'è cara,
E cocer ogni grano ella mi deue;
Essendo tale, altrui non paia strano,
Se porgo à l' Acqua, e non al Vin la mano.

Presagisce l' Acqua col formar certi boccaletti, ò bulle mentre pìoue longhezza
di mal tempo, e pioggia, sì come se la pioggia comincia à stillare, ò cadere con goc-
cie delicate; similmente quando i Fiumi sono più chiari del solito denota Vicin-
pio, giouero se l' Acqua delle paludi, ò stagni senza i raggi del Sole si riscaldi, oltre
il suo naturale, nelle quali se c'è più quantità di rane del solito, è segno d' infirmità:

Le marauigliose poi, che si leggono d' Acque, e di Fonti son tante, che saria longo
il narrarle sì come in quatti modi se ne se seruì l'ero gli antichi; tuttauia nò posso tra-
lasciare, che gli antichi hebbero pensiero, che nell' Acqua fosse forza di purgare gli
errori, onde si Vede, che Pilato con animo di purgarsi del sacrilegio, anzi parrici-
dio della sentenza di morte à Christo, si laudò le mani. I Dardanì Popoli vsauano
tre bagni, vno subito nato, vno dopo le nozze, & vno dopo morte, due di questi du-
rano ancora in costume appresso di noi. Alcuni ancora in memoria del lauacro sa-
cro di Gio. Battista vno batizarsi il giorno di questo Santo.

Non sò ritrouar ragioni per qual causa si sia tralasciato il salutifero vso de'
bagni tanto frequente à Romani, e pure è certo, che il seruirsene moderatamente è di
molto vtile alla sanità, onde fu detto:

Balnea; vina; Venus corrumpunt corpora nostra;

Corpora sed seruant Balnea: vina; Venus.

Quanto tempo poi il genero humano beuesse solo Acqua, è noto à chiunque si à
informato de' tempi di Noè, che fu l' inuentore del Vino; ma quanta gente seguiti
ancora à beuer continuamente Acqua, si può considerare dal saperse, che in Europa,
che è la minor parte del Mondo, i due terzi beuono Acqua, e con molta ragione;
perche l' Acqua è il beuer naturale d' ogni Animale. Quindi è, che diuerse nationi
hanno ritrouato fabriche di varie Acque artificiose, per bere con gusto.

Per la descriptione d' vna minima parte delle quali cominciamo dalla costu-
mata da gli Arabi, riferita da Mejuè loro Eccellentissimo autore, mesicauano con

otto libre d'Acqua una di mele perfettissimo, & odoratissimo, da poi la fecuano cuocere poco, per chi voleua bere presto, bastandoli di poterne leuare la prima schiuma, ma da chi voleua serbarla per molto tempo, si faceva bollire; si continuandola continuamente, fino alla consistenza di giulebbe, la quale poi nell'atto di bere, mischiavano con Acqua, per renderla grata, e tale possi credere, che fosse la beuanda de gli Hebrei. & altri Popoli, auanti si ritrouasse il Vino, ouero che non nasceua, de quali si legge, che beueano mele, il che costumasi ancora presso i Polacchi, Moscouiti, & altre regioni abbondanti di mele, e penuriosi di Vino, e chiamasi Medone, se bene propriamente in questa Acqua melata, che chiamano Medone, c'aggiungono fermento di farina, ouero di schiuma di mosto secca, quando bolle, e fiori di Lupoli, & ad alcuni basta il far star infuso nella botte di questa beuanda in vn sacchetto il sudetto fermento, e fiori.

La Birra detta ancor Cernusa faasi in varij modi, e quasi d'ogni grano, ma per ordinario si vagliano d'orzo, e di formento. Volendo preparare per sei corbe, Libro. o vogliamo dire brente di Birra, si fanno stare à molle vintiquatt' hore corbe due d'orzo, & in altro Vaso corbe due di formento hore quattordici, e se l'Acqua fesse decotto di Lupoli, faria molto meglio, leuato dall'Acqua l'Vno, e l'altro si fa stare in monte il primo giorno alto due piedi, & il secondo giorno grosso vn piede, procurando con questo ammontamento il principio della putrefattione, perche si vedrà, che cominciaranno à germogliare, o almeno ad ingrossare, e crepare per germogliare; & acciò non si riscaldino troppo, bisogna (mentre stanno ammontati) riuolgerli due volte il giorno. Conosciuto adunque in queste grane principio di fermentatione, si spandano, & allargano sottili, acciò s'asciughino, & al Sole se n'è la commodità: ben aride si fanno rompere, o frangere, e minutamente, in maniera, che diuertino quasi mezza farina, quale si pone in vna tina; questa vuole hauere oltre il fondo ordinario, vn'altro fondo, qual non sia commesso, ne conficcato nella tina, cioè solo, tanto largo, quanto è giusto la larghezza, ouero il diametro della tina. Quest'altro fondo vuole essere bucato con fini minuti, e nel mezzo ci vuol'essere conficcato vna pertica, con la quale si possa alzare, e che questa pertica passi tanto dall'altra parte, quanto basti per far si re che fonde distante dall'altro della tina quattro dita. Sopra questi due fondi posta la sudetta materia, si mettono corbe dieci, o brente d'Acqua tanto calda, che à pena vi si possano tenere le mani dentro, & in detta tina ogni cosa si maneggia assaiissimo, e tanto, che il liquore diuenti come latte. In due modi questo Liquore si leua dalla tina, separato dalla parte grossa, vno con vn canestro fatto con il fondo aguzzo, come quelli i quali tal volta vediamo appesi alle castellate piene d'vna, e questo ruffi nella tina in maniera, che per le fissure ue gionchi, non per di sopra sia uiri il liquore solo, il quale poi con vn secchio ordinario si leua, senza mouere il canestro. L'altro modo è, che alzando pian piano il fondo bucato, il liquore solo va da basso, e poi per mezzo della j, in quel modo come del 2 mo, si cavi solo il piu chiaro: in qual si voglia modo separato dalla parte grossa, e leuato quello liq. ore, si pone in vna caldaja à bollire con l'aggiunta d'orzo suditi di fiori di Lupoli per ogni corba di materia; ma mentre questa bolle, dubbiamo, che cosa sia vn secchio, acciò

che quegli, a' suoi non è nota questa parola, da replicarsi molte volte, l'intendano. Quest'è quel vaso di rame, con cui si porta l'Acqua, e chiamiamo calcedro, e se con questo vocabulo l'hauessi detto, ò non sarei stato inteso dalli esterni, ò forse certi antichi censori m'hauriano sì, ch'ato dietro; e pure il chiamare questo strumento calcedro, da calcos, che in Greco significa rame, & idros acqua, e molto più proprio, che con la Voce equiuoca di secchio: tutto sia detto perche se per il resto di questo Libro si ritrouaranno parole Bolognesi, non siano giudicate parole barbare, perche la Città madre de' Studij hà Vocaboli antichi, derivanti da Greci, e Latini, forse più significanti, e proprij de' volgari, & ordinarij, e per me sà quanto scrijse Dante in lode della lingua Bolognese, oltre che essend' io Bolognese, e volendo essere inteso ancora da Bolognesi non eruditi, e trattando materia, che non permettesse tanta pontualità delle parole, douro essere scusato se frametto qualche parola Bolognese. Ma ritorniamo alla Birra, quale di già haurà assai bollito, mentre sia calata tanto, che sia restata circa sei corbe, e però se gli deu leuare il fuoco, e lasciare posare circa tre hore, ouero sino a quando resti calda, come l'orina humana, cioè, che si ci possi tener dentro le mani, all' hora si leua dalla caldaia, e si pone in una tina, e vi si mischia una libra di Leuita, e subito, che uedassi un poco di schiuma souranatare alla Birra, la poneranno nella botte, & iui scoperta lasciaranno, che bolli due, o tre giorni, dop' chiusa l'vseranno ad ogni lor Volontà. Altre si questa beuanda con diuersi ingredienti: Gli Inglesi fatta, che sia di formento solo cotto, a perfectione, vi c'aggiungono zucchero, cannella, e chiodi di garofalo, con quali cose assai la maneggiano nella botte. Alcuni per renderla più fumosa, al gusto più irritante, ci pongono a bollire dentro del oglio. I Fiamenghi c'aggiungo io del pane, e della scemolla per renderla più spessa. I Moscouiti con mele, e spetiarie la fanno tanto delicata, e potente, che Vecchia è appo di loro come da noi la Maluagia, e per regalo si presenta ad Ambasciatori Regij, & a Principi forestieri; è però questa proibita a gente bassa per causa dell' ubriacarsi. Sarà considerabile in questo l'ingegno humano, qual preparasi, in difetto della natura, beuanda dotata de' stessi varij gusti, & effetti al Vino naturali. Della Birra s'è cantato.

Non son Vino di nome, io son di fatti,

Perche fò, come il Vin, gli Huomini matti.

I Spagnuoli la lor celebre beuanda, Alofisa chiamata, in questa maniera compongono. In un vaso di Vetro, ò Vitriato si pone libra Una di mele, onze due di garofano, onza meza di cannella, onza Una di pepe gauro, onze due di pepe longo, & onze quattro di zenzero, e questo chiamasi farci il piede; poi vi c'aggiungono due boccali d'Acqua, e maneggiato alquanto col sudutto piede, cominciano quando habbia deposto a leuarne la metà ogni giorno, cioè in boccalle, e ritornarcene uno d'Acqua, seguitando così sino che l'Alofisa riesca buona, che sarà circa otto giorni, auertendo a lasciarne sempre un boccale, ouero la metà col piede nel vaso; e quando si conosca, che manchi d'essere buona, se gli rinoui il piede con mele, & aromati, come s'è detto di sopra.

Sorbet- I Turchi, a' quali dal falso Legislatore fu proibito il Vino, con Anque artifi-
to. ciali s'ingegnano di sodisfare al gusto. In una libra di zucchero chiarito, e cotto a
con.

consistenza di manufchrifti, & assai stangheggiato, pongono onze quattro di qualche sugo acido, come di limone, granate, agresti, ribes, e simili, ouero succo di rose, o viole (con auertenza, che qual si voglia de' sudetti sughi deue essere condensato, accioche sia maggior sodezza nel zucchero) e di questa compositione, che chiamano Sorbetto, accomodano con la quantita d'un' auelana, poco piu, o poco meno, secondo il gusto, Una grantazza d'Acqua, e lo conseruano, e portano ne' Viaggi, e guerre commodamente per la sua densita, in qual si voglia Vaso: ma perche questo Sorbetto è di spesa, i poneri fanno bollire l'Acqua con Una passa, e di quella si seruono per beuanda, in luogo di Vino, ingannando l'occhio col colore, & il gusto col dolce, che le porge l'Una passa.

Ma perche nominaremo ne l'auuenire più volte il zucchero chiarificato, giudico, che quò oue la prima Volta se n'è parlato, sia bene insegnare il modo di chiarirlo: In due libre di zucchero si pongono onze otto d'Acqua sbattuta assai con Un chiaro d'ouo, di poi ogni cosa mischiato, si pore sopra moderato fuoco, si procura, che con l'ebollitione alzi con la schiuma ogn'immonditia; quando si vede, che il bollire comincia à rompere la schiuma, come di già chiarificato si cola, o con stamigna, o con panno di lino, & in questo stato chiamasi siro ppo longo, o giulebbe. Di poi si ritorna al fuoco, procurando col farlo bollire di nuouo la più, e meno sua densita, e la minore chiamasi consistenza di giulebbe, e la maggiore di manufchrifti. E perche tal volta in questa maggior consistenza occorre agitarlo, e maneggiarlo con mazza di legno, per renderlo bianco, questa attione chiamasi stangheggiare. I sughi poi al Sole si condensano ne' piatti, come s'è detto del Sale, e si dirà dell'Agresto, & il tutto serua per non hauere à repetere ogni Volta il modo di fare quest'operationi. E questo basti circa le Acque vsate da nationi esterne; Appreso di noi, ancorche beniamè Vino, non sò se il lusso, ouero il bisogno di rinfrescare, quando il Vino riscalda, habbin procurato l'uso d'Acque artificiose.

L'Acqua, che di rigolitia si prepara, è forse la più commune, e la più antica; la radica di questa, secca tagliata in pezzi, & ammaccata al peso di meza libra si fa bollire in trè bot cali d'Acqua tanto, che cali la metà, la quale resta tanto densa, e dolce, che per ogni boccale di questa si ci mischiano dieci boccali d'Acqua pura, e riesçe gustosa, e rinfrescante beuanda, oltre che manda le reni eccellentemente.

Cicoria libre dieci di radiche, però tagliate in pezzetti, si pongono à lambiccare in vna corba d'Acqua, e se ne caua la terza parte; lo stesso praticasi nello stillare l'Acqua d'indiuia; ma con questa differenza, che dell'indiuia vogliono essere vinti libre, e si piglia non solo la radica, ma il torso ancora, l'Una, e l'altra però vuole essere assai lauata auanti si ponga nel lambico.

Canella onz'Una tagliata, & amaccata in pezzetti, si pone in infusione per Una notte in quattro boccali d'Acqua, oue poi ancora si fa bollire per Un quarto d'hora, tenendo ben chiuso il Vaso, oue bolle, di poi leuato il Vaso dal fuoco vi s'aggiunge altrettanto Acqua, e tiene ben chiusa tanto, che sia raffreddata, & vn'oncia di zucchero di rotame per ogni libra d'Acqua s'accomoda, e si mischia ogni cosa tanto, che si dilegui, & incorpori; poi si cola nella botza, passandola per stamigno, o panno di lino.

Zuc-
chero
come si
chiarifi-
chi.

Giuleb-
be.

Manuf-
chrifti.

Acqua
di Rigo-
litia.

Di Cico-
ria, &
Lionia

Di Ca-
nella.

D'Ani-

Acqua
d' anisi
coriadi

D' Anisi, e Coriandi l' Acqua si fa nell' stesso sudetto modo; Vero è che li Coriandi a niccati col fire due, ò tre hore infusi nell' Acqua tanto, che pigli colore, baltano senza farli bollire.

Acqua
di Cedro.

Di Cedro le foglie sane, ma le più teneri, Una manciata, ò vogliam dire manata similmente la scorza dello stesso Cedro, ouero di Limoncello cedrato, tagliata sottilissimamente, sì come la polpa di questo senza l'agro, libre Una di qual si voglia sorte, in tre boccali d' Acqua fresca si pongono, si sbattono, e si fanno stare infuse per mezz' hora, poi dopo l'aggiunta di zucchero, come sopra colata, sarà Acqua di Cedro perfettissima, e massime se nell'atto di volerla seruare, se le aggiungerà agro dell' stesso Cedro, ouero di Limoncello, e da molti è chiamata Limonza, perche renderà dolce, acida, & odorata, qual' odore se gli accrescerà se dopo il dibattimento della prima Volta le materie leuare dell' Acqua si taglieranno minute, ouero si strigneranno, acciò n' esca quel poco di sugo odorato, che contengono, e di nuovo infuse per l' Acqua s' agiteranno, ma bisogna auertire a non toccare mai con le mani l' Acqua, & adoperare la mestola di legno forata.

I Limoncelli, tagliati in fette senza leuarne l'agro, si dibattono nell' Acqua, per lo ogni cosa in una caraffa, indi se gli aggiunge zucchero come sopra, si cola subito, ò s' aspetta, che deponghi, e si usa à quel modo.

Acque
di Fragole.
e varie.

Fragole lib. una ben mature lauate, & ancora spaccate, in Un boccale, e mezzo d' Acqua, con Un poco d' orzo si maneggiano, e stringono assai, poi si passa l' Acqua per stamigna, ò burato, ò pano lino, con quali si possono ancora stringere le Fragole per hauerne più succo, di poi in caraffe di vetro si ponga, e come haurà deposta la feccia si cavi con destrezza l' Acqua, e si conserui in luogo fresco, e quando si vuole usare vi s' aggiunga zucchero nel sudetto modo.

Le Visciole senza gambo si pongono in tant' Acqua calda, quanto basti per tenerle coperte, indi con mano s' ammaccano, come se fosse vna, poi poste in un bigoncio, ò altro Vaso, per ogni Vinticinque libre di cera se gli aggiunge Un secchio d' Acqua bollente, e due libre di mele, ouero Una libra di zucchero, poi ogni cosa misticata insieme, si cola con sacchetti, come il Vino. Questa però non si può conseruare longo tempo, ma, se quando dopo colata come sopra, e raffreddata si ponerà in una botte, con la terza parte di Vino, sarà beuanda utile, e gustosa per tutto l' Inuerno.

Gli ossi delle sudette Visciole, che saranno restati nel sacchetto, lauati, e liberi dalle scorze, & ogn' altro immondezze, in Un mortaro si rompono, e così infranti Un mezzo quartirolo si pone in Una botte di corbe due di vino, e lo rendono di gusto, e sapore di Visciole, sano, e che si conserua.

Usansi ancora Acque odorifere per bere, come di fiori di gelsomino, cedro, di rose damaschine, e di finocchio, e simili. In due boccali d' Acqua, che sia intepidita con lo stare al Sole, si pongono due, ò tre manciate di qual si voglia sorte de' sudetti fiori, ò herbe odorifere, & in questa dibattute, e maneggiate si lasciano infuse mezz' hora, poi di nuovo agitate si cola, e si usa, con l' aggiunta del zucchero nel sudetto modo.

Se s' hanesse la Quinta Essenza di qual si voglia delle sudette cose, ò fiori delle qua-

le quali h
modare q
più, ò me
terie, e

E per
dolei col
Api puo
per farlo
qua rosa,
reli alla
stillando
addolcire
zucchero
uire per fa
e libero da
pigliare og
di Fiume,
ga in oper

il sito a
dante, e fi
perche non
ra, & in
tione, e c
della qual
considerar

Con l' ej
grasse, e b
to frutta,

Si fa an
ò fra due,
appareggi
ancora Un
s' alza ordi
l' herba è tr
tandolo in
mattoni di
s' attacca
fango, e
venga chi
amara, ò s
dal terreno
di quello,
za il terren

le quali habbiamo detto, poter si fare Acque, vn' onza di questa basteria per accomodare quindici boccali d'Acqua; auertasi ancora, che la beuanda si può fare più, ò meno dolce, si come più, ò meno odorata, con l'aggiunta di più, ò meno materie, e di più, ò meno zucchero, secondo il gusto, e l'assaggiare lo denota.

E perche il zucchero è di graue spesa; possonsi le sudette Acque ancorarendere dolci col mezo del giulebbe, quale di quel miele, che senza spesa ti rendono le tue Api puoi fabricare. Questo nel sudetto modo chiarito, quando ritornato al fuoco per farlo pigliar corpo, si vede, che tal volta cresce, si sbruffa con vn poco d'Acqua rosa, e se gli aggiunge vn poco di cannella intiera, e quando sia bollito tanto, che resti alla consistenza sufficiente, si vota in vn capuccio, e si lascia, che à poco à poco stillando n' esca con sua commodità, e questo può seruire in luogo di zucchero per addolcire ogn' Acqua in fretta, se bene è questo giulebbe assai più delicato fatto di zucchero nello stesso modo: s'auerta in fine, che qual si voglia vaso, che debba seruire per fare Acque, sia di vetro, ò vniato, ò stagnato; in oltre sia polito, e netto, e libero da ogni cosa, che possa porgere mal'odore, perche l'Acqua è facilissima da pigliare ogni tristo odore, si come il fumo. Sarà ancora più à proposito l'Acqua di Fiume, ò Fonte, che quella de Pozzi, qual si potrà far cuocere prima, che si ponga in opera, non v'hauendo altra

G'ulebbe di miele.

Il sito adunque, oue s'ha da villeggiare dotato di buon'aria, proueduto d'abbondante, e fresca Acqua, non sarà del tutto perfetto, mentre sia in terreno sterile, perche non potrai godere dell'utile, & aumento dell'entrate mediante l'agricoltura, & in vero, chi coltiua vn campo sterile, con la fatica, e la spesa perde la riputazione, e considera, che da' Romani fu sbandita fino la pace sterile, non che la Terra, della quale oue vuoi habitare, ò coltiuare, ò comprare, deu con gran diligenza considerar le qualità, quali, ò con l'esperienza, ò con la vista conoscerai.

Della Terra.

Con l'esperienza piantaci, ò seminati se hai tempo, di quelle cose, che vogliono grasse, e buono terreno, come cardi, cauoli, canape, e simili, ouero informati quanto frutta, e sarà bene, potendosi hauerne il conto giusto d'anni cinque.

Si fa ancor'vna buca, come per piantar vn'arbore, e quello stesso terreno subito, ò fra due, ò tre giorni si ritorna nell'istessa buca, se soprauanza terra è buono, se appareggia è mediocre, se manca, ouer non la riempa, è tristo terreno. Pigliasi ancora vn tagliolo di terra herbofo, ò vogliamo dire vn lotto, che è quanta terra s'alza ordinariamente con la vanga, si bagna con Acqua, se si dissolue, e lascia l'herba è tristo, se ritiene la terra attaccato alle radici dell'herba, è buono, se gettandolo in terra pur resta attaccata, è meglio. Si pone ancora vna gleba, ouero mattone di terra in vn vaso d'Acqua, si mistica con la mano, alla quale se la terra s'attacca, & habbi del viscoso, è segno di grossezza, se subito si risolue in rena, ouer fango, è tristo. Si lascia da poi, che quell'Acqua, coi deponer la terra al fondo, venga chiara, e gustandola con vn dito in quella bagnato, s'è dolce, è buono, s'è amara, ò salmastra, ò puzzolente, e terra trista. Da Acqua Veniente, ò surgente dal terreno, che vuoi prouare, si può far giudicio nel sudetto modo della qualità di quello, e se fosse Acqua grossa, denota grossezza di terreno. Si conosce ancora il terreno buono pigliandone vn pugno, mentre è morbido, cioè tra'l molle,

Modo di conoscere la Terra.

e l'asciutto, e si stringe, se s'ammassa, & vnisce insieme, è buono, se subito, che s'apre il pugno s'apra ancor la terra è trista; Falisce questa regola nell'argilla, e nella creta perche s'ammassano, e non son buone. Volèdo comparar terreno dourai far caua- re sotto due, ò più piedi per vedere, se ci sia giaia, ò tuffo, ò rena, ò terreno salma- stro, ò maligno, ò puzzolente, e questa proua la farai in più luoghi, perche si può Variar il terreno non sol d'un campo à vn' altro, ma da vna pertica ad vn'altra.

Con Vista si può ancor conoscer la qualità del terreno, poiche oltre la bellez- za, & abbondanza de' raccolti, la stoppia spessa, e di canna grossa, e la molt'herba dentro, ti danno à denotare la bontà di quello; Que poi Vedrai arbori belli, puliti, con bella scorza rami dritti, e longhi, è buono terreno, si come quello, che è co- perto di nou' herbe, & in particolare, oue nasce la gramegna, nibbi, malua, cicuta, graliga, pruni, cinnette, lappe, e meglio di tutti il trifoglio, è buono, ogni Volta però, che in suo genere quest' herbe vengono alte, e di belle, e longhe foglie, e la ragione è questa, che nascendo queste senza seminarfi, forza è, che vengano da particolar putredine, che sia nella terra, e mentre, che la terra è abbondante di pu- tredine, è grassa. Per contrario, oue le piante sono storte, sgratiate, rugose, e grop- polose, con spessi nodi, con trista, e mal polita scorza, oue nascon felici, e corte gra- nate piccole d'tte gregoli, e scoppe, è tristo terreno. Se bene in bontà il colore in- ganna non essendo sempre il terreno nero buono, non inganna però in mala qua- lità, poiche il terreno bianchizzo, lucido, e che tenga l'Acqua, è tristissimo. Quel terreno, che subito piovuto sorbisce l'Acqua, & Unito conserua assai l'humido, è ottimo. Se quando si lauora il terreno, e massime quando s'ara vi si fermano Corui, Storni, Picche, e simili, è segno di buono, perche nel putrido della sua pin- guedine nascono animaltì, quali col lanoriero scoperti seruono a' sudetti animali di vitto. Quel terreno, che è facile à lauorarsi, e che pel freddo del Verno, ò pel secco dell'Estate si dismette, e di uene poluere, è buono; ma quello, che è detto vallino, oue nascono gionchi, e che ne per gelo, ne per secco mai si dismette, & è difficile à lauorarsi e se bene s'ingrassi non risponde, quell'è cattino. Ci fù ancora, chi della cognitione di questa terra dottamente cantò.

Il fertile Terreno è d'ogn'intorno, E facil cede al tritolar del dito,
O sia colle, ò sia pian, d'herbe vestito; Ma vni l'esser' esposto al mezzo giorno.
Il terreno arenoso è vilissimo } col misticar queste due sorti si fanno buoni.
La terra creta non è buona

Modo
di m
gl
il Ter
no.

Il riposo al terreno è la maggior medicina, che se gli possa dare senza lettame, ò lupino, ò altro, e se pure si volesse aiutar più, si faccia con lo stabbio delle peco- re, ouero col lasciar crescere ogn'herba, ò spino, ò sterpo, ò virgulto per cinque an- ni riguardandolo da bestia, poi tagliar tutta questa robba così cresciuta. & ab- bruggiarla secca, che sarà sopra detto terreno, e trouarai, che gli farà giouamento mirabile. Le Quercie dimotano buoni terreni, li Castagni tristo. E ottimo terre- no frà tutti in questi paesi il prato, in riguardo della poca fatica, e dell'utile solo del Patrone, oltre che il Fieno non è sottoposto à tanti pericoli come le biade, e l'Vua; alcuni antichi voleuano, che fosse la Vigna, ma non erano informati della colti- uatione di questo territorio, oue per tutto è Vigneto, e campo, e quella Vigna, che non

che non b
vigne, m
e grossi, d
corti, e
za dal ter

Quell
in vna C
foglia di
cine, por
nario le
possono f

Dagli
babbiano
Cast. guer
dita, & à
proua il n
chiuo è o
si diradia
anni in a
seo, ne c
per far c
da far m
denaro,
la diligen
Vena di l
più famo

La Ter
esser d'og
na madre
ra su form
grand'ida
do obedi
spontane
mai satig
cio, che p
le spine,
lità, e s
medio d

Non
suo Crean
s'aperse
commis
dicendo,

che non hà la dote per mantenerla, tosto si disfà, e qui molto non si costumano le Vigne, magli arbori con le viti ne' campi; Que le viti hanno capi longhi, e molti, e grossi, denota buon terreno, fà molt'Vua, ma tristo Vino; Que le Viti hanno capi corti, e minuti, è tristo terreno, fà poch'Vua, ma buon Vino, e nota che la magrezza dal terreno è quella, che dà il picante al Vino.

Quello è il buon terreno, dal quale se ne caua da Sale in poi, quando fà bisogno in vna Casa, cioè fascine, legna, pane, Vino, canepa, lino, faua, Vezza, ceci, spelta, foglia di moro, fieno, ghianda, Venchi, pertiche, ogni frutto, nutrisce polli, e vacchine, porge hortaglia, & altre cose necessarie al Vitto humano; e tali sono per ordinario le Possessioni su'l Bolognese, ò pur douriano essere, ò pur con l'industria si possono far esser tali, come si mostrerà.

Da gli Horti in vero si caua gran denaro, ogni Volta si possono inacquare, & habbiano comodo lo smaltimento, ma non à tutti è concesso l'abitare in Piazza. Il Cast. gueto è di buona entrata, perche non à spesa di coltiuamento, ma è fallace rendita, & à Volere, che questo frutto faccia bene, oltre gli altri requisiti, bisogna, che pionua il mese di Gingno, e quello d'Agosto, quasi contro il naturale: Il terreno boschiuo è opinione, che sia per Venir in prezzo per la gran quantità de' boschi, che si diradicono, e con poca prudenza, solo allettati dal frutto, che per cinque, ò sei anni in abbondanza rende sì fatto terreno sboschito, ma poi insterilisce ne è più bosco, ne campo, ma può seruire per pascol tristo. Il sassoso, la cui pietra si vende per far calce, Vale, più à proportion di qual si voglia altro terreno, sì come quella da far macine, ò trauertini, macigni, perche di questi senza spesa, ò fatica si caua denaro, e massime de' marmi, de' quali non è al tutto priuo questo Con. do, perche la diligente cura di Domenico Albani Giuridico celeberrimo, n'hà scoperto vna vena di bellissimo macchia, atto ad ornare qual si voglia stanza, sì come egli orna i più famosi Fori di dottissimi scritti.

La Terra, che viene così nomata dalla parola latina Terrere, cioè pestare, per esser d'ogni parte calpestate, porge pietoso ufficio con tutti i Viuenti à guisa di buona madre, e con ragione, perche il nostro primo Padre, nel camp. Damasceno di terra fu formato, e con tutto, che poco da poi per l'innobedienza di quello fosse dal grand' iddio maledetta questa terra nell' operationi delle sue mani, essa in ogni modo obediante al primo precetto, ò coltiuata, ò non coltiuata produce continua, e spontaneamente tante piante, herbe, e frutti à prò del' huomo, al che fare non è mai satia, anzi ogn' anno ringiouiando inferocita, si fà Vedere ornata di tutto ciò, che poss' far bisogno all' huomo, & è cosa di pia consideratione, che sì come le spine, che produce la terra in riguardo della sudetta maledittione porgono Utilità, e sanità all' Huomo, così i castighi, che S. D. M. ne manda, seruono per rimedio della pena, e satisfattione della colpa.

Non mancò questo Elemento di mostrare grandissima pietà della morte del suo Creatore, poiche tremò in quel punto, e le pietre si spaccarono, i monumenti s'apersero, & espone all' aria viui quei corpi, che morti già, alla custodia erano commessi. Pare, che il Salmista inanimisca gl' Agricoltori alla sincerità dell' animo dicendo, che i giusti possederanno la terra, la quale gli farà abbondante di latte, e

Verità
della
terra.

mele. Ma perche più àmplamente di questa terra nell' Ultimo di questi libri, sopra il modo di coltivarla hauemo da parlare, passiamo ad altre cose, nelle quali essa, come Elemento, porge beneficio all' Huomo. Sassi, macigni, puzzolana, sabione, bittume, matoni, ò pietre per far' habitationi, sono poche, in riguardo della fabrica di tanti vasi di terra, co' quali per delicia, e pulitia s'ornano Chiese, Case, e Giardini, porgono ancor comodità di conseruar Acque, Vini, Aceti, e per seruitio di Cucina; non è più saporita qual si voglia uiuanda soffritta, ò cotta in tegame, ò pentola, che in altro vaso è questo solo dal beneficio dell' odore della terra. Ed alla tauola, qual'è più polito mangiare, che in maiolica, non già in argento, con più lusso sì? In Villa adunque si stia prouisto di maiolica, e non l' esporre, che ad occasione di Forestieri, & in suo scambio si può adoprar terra ordinaria, e se non ti gusta quel colore, e forma usata da poveri, fattene fare à posta, ò con tua arma, ò Variata di molti colori à foggia di marmi, ò in qualch' altro modo à tuo gusto, e di questa terra sarai meglio seruito in Bologna, e con minor spesa, che forsi in altra Città. & usa di quella con maggior politia, che di stagno. Si rompe, è Vero, ma lo stagno si perde, & è rubbato, & ogni qual tempo con molta spesa si conuiene rifare. Voglio però ò buona Economia, che numeri, e consegna piatti, scodelle, pignatte, tegami, & altre robbe di terra al Cuoco, ò Cuciniera, & ogni Sabato coll' Inuentario glie li facci remunerare, non già per fargli pagare il mancamento, ma questo gli seruirà per un poco di freno, da guardarsi di non ne rōper tanti, anzi ordinali, che li fragmenti, ogni volta, che se ne rompe, ti siano mostri. Ci sono di quelli tal volta, che non peccano, per non hauerlo à dire al Confessore, con questo documento Vedrai, che li maneggerano con assai più discrezione, & alcuna volta gli rincrescerà il Venirti auanti à dire; Ne mancano questa settimana tanti, se ne son rotti tanti, e per tal causa, alla quale forsi si potrà prouedere, e questo hò Veduto costumare ancora nel Corte de' Principi. In fine la terra detta vicina pioggia, con vn tal' acuto odore, il qual da lei esce in tal' occasione, e sopra quella si riuolgono assai i cani, ouero ch'essi assai si riscalda, e se questa terra in vn subito sorbisce le prime gocce, significa longa pioggia; quando la terra è piena più del solito di ragni, vermi, locuste, & altri simili animaluzzi, è segno di sterilità.

Preffag-
gi della
terra.

Si diffonde tanto l' Utile del Villeggiare, che comprende fino al fuoco, quale à fouendo è detto, cioè riscaldare. Vn' Angelo con spada di fuoco fu posto alla porta del Paradiso terrestre. Mandò Dio fiamme di fuoco dal Cielo à consumare le vittime di quei sacrifici, che gli erano accetti. Col fuoco, che abbruggiava il roneto, e non lo consumaua, ci dette S. D. M. à dinedere la Verginità di Maria. Con fuoco castigò l'empia Pentapoli, e sopra vn carro di fuoco fu portato Elia nel Paradiso terrestre. Senza fuoco non si può offerire il Sacrificio dell' Altare. Con continuo fuoco s'honora il Santissimo Sacramento dell' Eucharistia, e con lingue di fuoco apparue sopra il capo de gli Apostoli lo Spirito Santo, il quale, fuoco di carità è ancor chiamato.

Ilpar-
mio nel
fuoco.

Ma passiamo à dire, come Villeggiando dal fuoco si possz auar qualch' isparmio, & Utile per l' Economia. Li Contadini vendono la lor parte de' Fasci, e poi tutto l'anno abbruggiano legna della Possessione, che lauorauo, non ostante li patti

patti di
forse più
restano
sprezz
ne stelli
ro, ò sta
proprio
vento
isparm
tre cos
fuoco, e
no, e fa
quanno
i are cos
si potesse
poco me
zione de
gli: que
minuto,
re 60. l'
che le b
più s'ab
scaldar
pero il d
esò di q
gia, ouer
uendersi,
te, per
rassfredd
Casa; Ne
carbone
eine de' p
La Ca
ne, e più
col fuoco
le stanze
la librer
Veg
me, e q
da Gen
andare a
le bocche
la quale

patti di non tagliare, e noi non possiamo far lo stesso, stando in Villa, & b. u. d. o. forse più d'una Possessione? Li sarmenti, auanzi di legnami vecchi, & inuiti, che restano dal far, o rinouar fratte, o siepi, accomodar, e rinouar pergole, alue, viali, sprezzate da Fattori, o Ministri, possono seruire in parte a questo pensiero; le fascine stielie, o zeppe, che si fanno a far legna per la Città, o per tua Casa, o da vendero, o stabbature di legnami da fabricare, raccolte prima, che li Contadini se le appropriino, tirano innanzi vn'altro pezzo. Gli arbori, che si rempono per qualche vento, o impetuosa pioggia, fatti condurre a Casa presto, aiutano in parte questo isparmio, e mentre stai in Villa, non mancar di volteggiar per tuoi Campi, e frà l'altre cose offeruare qualch'arbore secco, o vicino a seccarsi, e fallo portare al tuo fuoco, e caso hanesse la Vite, considera se si possa accomodare ad altro arbore vicino, e fallo fare, e seruiti dell'arbore, come sopra, perche in ogni modo il Villano, quando non ti sei lo taglierà. In somma in Villa l'abbruggiare non ti douria costare cosa alcuna. Ma se pure fossi sforzato ad abbruggiare legna comprata, o che si potesse vendere isparmi pure il carreggio, che sono Lire 2. per carro, poco più, o poco meno; ma di più la gabella; riponitura, qualche stellatura di zocco, la colattime del Bisolco, che importano circa Lire 1. per carro; vuol'essere piccola famiglia; quella, che non abbruggi l'anno circa quaranta carra di legname, trà grosso, minuto, presuppuesto, che la metà se n'abbruggi in Villa, quest'e vn'isparmio di Lire 60. l'anno nel fuoco solo, e se si dicesse, che si abbruggia più il Verno rispondo, che le bugie, li sapori, sappe, e sapone, che si fanno in Villa, contrapesano a quel più s'abbruggia il Verno alla Città, e la famiglia in Villa, per tempo di freddo, si scalda più volentieri al Sole, o con l'essercitio, che coll'annidarsi in Cucina; potrà però il diligente Economo prouedere la Casa della Città di buone legna pe'l Verno, cioè di quercia, o noce, qual se bene farumore, o crepa, fa buona, e reggente braglia, ouero di rouere; Al ri legnami si possono v'are mentre s'habbiano, ma per prouederli, li sudetti sono gli ottimi. Le fascine siando in Villa farai far minute, e corte, perche tanto è Un fascio piccolo, come vn grande, per dare vna calda a vno raffreddato, e quelli di vite piccoli, non son così periculosi d'attaccare il fuoco alla Casa; Nelle Cucine de' Trencipi, e gran Signori si costuma con grand'isparmio il carbone, oltre che li Cuochi l'adopran più volentieri; si può praticare nelle Cucine de' priuati in occasione di Banchetti con isparmio.

La Carbonella per tenee in vna stanza, oue si lauora, isparmia di molte fascine, e più ne isparmia l'uso delle Fornacelle. L'ottimo modo d'ingrassare il terreno col fuoco si dirà a suo luogo. Potrassi prouedere di fascine di genepro, per render le stanze col fuoco di questo sane, come s'è detto; e se dal tuo letto voleste scacciar la libidine, scaldalo con fuoco d'agno casto.

Veggonsi molte voragini di fuoco in diuersi parti del Mondo, quali amplissime, e quali piccole, ma tutte venienti da minere sulfuree, e bituminose; questo da Gentili falsamente erano credute bocche d'Inferno, o per dir meglio Vie per andare a Caronte, nome del fauoloso passatore della Palude Stigia, e perciò queste bocche chiamauano Caronia, e con questo stesso nome la porta d'Atene, per la quale conduceuano li condannati a morte; quasi, che per mezo di questa porta

Il Pane, e'l Vino.

li mandassero à Caronte; ma perche il fuoco, ch'escè dalle sudette voragini per causa del solfo, e bitume, è puzzolente, cominciorno à chiamare col nome delle sudette voragini Caronia ogn'altra puzza, qual nome con poca differenza seguita ad usarsi in nostra lingua, chiamandosi Carogna ogni cosa puzzolente. Il Fuoco ci ripara dal freddo, ci prepara il mangiare, illumina le tenebre della notte, facilita il lauorare il ferro, purga, & affina l'oro, l'argento, & ogni metallo, sì come riduce ad uso pietre per calce, e gesso; poi con diabolico inuento distrugge il genere humano, & annichila le Città, & i Regni.

Et oue il piede imperioso ferma
Cede ogni forza, ogni poter dà loco.

Pare, che non ingannino i presagi di pioggia nel Fuoco, come in altrà cosa, i fonghi nella lume, l'abbruggiar la padella, quando si leua dal Fuoco, e quando lo stesso Fuoco zuffola, ò sussurra, & hà le fiamme pallide, tutto denota pioggia, ma quando le braggie rilucano con vn splendor chiaro, e bello, denota serenità. Questo Elemento con la sua empietà porge tal volta pio, e sicuro medicamento all' Huomo. Il fuoco è rimedio contra l'aria humida, e contro la peste, e particolarmente purgansi con Fuoco Case, e panni sospetti di contagio, e col Fuoco s'estingue ne' corpi de gli Huomini tutti i più maligni, e peruersi mali, a quali è sottoposto. Ed è sperimentato rimedio ne' Caualli che in quello stato, che s'applica il Fuoco, in quello gli preserua, cioè se si dà il Fuoco ad una gamba d'un Cauallo, oue non si dolga, ancorche faticandolo fosse solito à dolersi, il Fuoco lo libera, e difende dal ritornarci più doglia; E tanto basti de gli Elementi.

Ispar-
mio del
Pane.

Non è dubbio alcuno, che quel guadagno, ouero isparmio, quale viene spesso ancorche poco, deue esser anteposto al molto, quale con longhezza dell' incerto tempo Una sol volta l'anno prouenga, e però l'isparmio, che si fa nel mangiar, e bere, come quello, chesi pratica per ordinario almeno due volte il giorno, ancorche poco, si dourà ad ogn' altro anteporre, e seguire.

Cominciando dunque prima dal Pane dico, che habitando fuori, isparmi prima il Datio consueto da pagarsi alla Città per ciascheduna corba di Farina Sol. 6. 6. Isparmi otto per cento di farina, che paghi alla macina della Città, che sono Lib. 12. di farina per ciascheduna corba, le quali à ragione di Lire 10. per corba, sono Sol. 17. Isparmi la conciaturatione, ò mondaturatione del grano, sono per corba Sol. 2. Isparmi il carreggio, gabella, colatione al Bifolco, riponitura de' sacchi due volte, quando viene il grano, e quando viene la farina, e l'altra colatione al Cauallaro, che porta la farina, che tutte possono importare per ciascheduna corba Sol. 6. Fai, stando in Campagna, il Pane in Casa, & isparmi quello, che fa le spese al Fornaro, che ti serue alla Città, & alcuna volta ancora ne arricchisce, perche il Pane cresce al Fornaro Lib. 20. per cento almeno, & esso al più ti risponde Lib. 10. del negro, del bianco cosa alcuna ti dà, sì che auanzi nel negro Lib. 8. per cento, che importano per ciascheduna corba Lib. 12. di farina, quale à ragione, come di sopra, sono Sol. 17. sì che tutto questo isparmio nella farina consiste in Lir. 2. 8. 6. Deui però leuare dalla sudetta somma il prezzo d'un quartirolo. Sol. 12. 6. quale si piglia il Munai del Contado per suo pagamento d'ogni sacco di corbe tre, & vn' altro

altro mezzo quartirolo si figura, che per ciascheduno de' sacchi della sudetta misura vada in volateggia, de' quali compartito il loro valore per ciascheduna delle tre corbe à ragione come sopra, importa sol. 6. 2. si che resta l'isparmio della Villa certo per ciascheduna corba Lire 2. 2. 4. E ogn' vno può far presto il conto sopra quante corbe di formento consumi l'anno, e stando in Villa, quanto isparmi. D'incerto poi sfuggi mille pericoli, che possono alla farina, fuori di casa tua, auuenire, prima ti può essere cambiata al forno, poi ne può esser leuato il fiore, e metterui in suo luogo del tritello; e perche la Famiglia non si lamenti della mala qualità del Pane, possono far le tiere più pesanti dell' ordinatoli in tuo pregiudicio, mentre dai il Pane con peso alla famiglia.

Può venir il caso, che la Stadera del Fornaro si dilgiusti per disgratia in cadendo, ma sempre però in tuo danno. La sacca, oue piglia la farina il Fornaro; chi mai l'appesa? non è alta la terza parte d'un sacco, e la fanno pesare di più d'un sacco ordinario, ne accusano mai quanto pesi, se non quando è piena, peroche se ti venisse voglia di votarla, resta graue per la tua farina, che ci resta attaccata. Se la Cesta, ò Zerla, oue si porta il Pane, per tuo capriccio vna volta pesasti, e la ritronassi di maggior peso di quello, che te l'hanno figurata nel far il conto del Pane, che t'hanno portato, Vedrai, che subito dallo stesso Fornaro si ritrouerà, che l'errore viene dalla sega, con la quale segnano sù l'assegna, ò taglia il pane bianco, quale sega per errore ti ci s'è scordata dentro, ouero, che questo maggior peso venga da qualche sasso, quale in riposandosi per strada, si surà per disgratia attaccato al fondo della cesta, ouero che qualche Fanciullo à casa, senza che loro se ne siano accorti, ti ci habbia posto qualche ferro, ò altra cosa graue. Tralascierò di dire del guadagno, che si fa nel Pane bianco, poiche la maggior parte de' Bolognesi è tanto dilicati; che se non hanno il Pane fresco, pare non possano mangiare, ma in regola d'Economia, bontà, e sanità di Pane, torna molto à far ancora questo in Casa; solo per ultimo auiserò, che il Fornaro s'auantaggia in portarti il Pane caldo, come esce dal Forno, e come è raffreddato in casa tua cala tre, e quattro libre per cento.

Malicio
de' For-
nari.

Ho detto, che il Pane cresce lib. 20. per cento, e m'intendo di quello, che si fa dalla tua famiglia in Villa, la quale ci mette men' Acqua, che sia possibile, e lo lascia assai nel Forno, accioche s'asciughi assai; ma il Fornaro smorza, e impasta lib. 100. di Farina con lib. 60. d'Acqua; dappoi, acciò non s'asciughi, e diuenti leggero, lo leua presto dal Forno; Puoi dunque considerare, quanto cresca di più al Fornaro. Non parlo di spesa per scaldare il Forno in Villa, perche non ti costerà cos'alcuna, se di patto porrai a' Contadini, che ti prouedano di spine estirpate, come à suo luogo si dirà. Restami da giustificare, come un sacco di tre corbe di Farina non faccia, che lib. cinque di volateggia, ò Vogliamo dire mezzo nappo, con tal'occasione da mostrar modo di macinar con isparmio.

Qual si voglia Munaio, per pagamento di macinare vno de' sudetti sacchi di corbe tre, si contenta più volentiera di 18. ouero 20. bolognini contanti, (più, ò meno conforme l'abbondanza, ò carestia) mà si figura à questo modo col presupposto di Lire 10. per corba; che leuarne vn quartirolo conforme il suo solito con Villani, e la Volateggia. Il quartirolo, ò nappo vale bolognini 12. e mezzo;

mentre ti lascia là volateggia per la metà, segna è, ch'egli, che sà il fatto suo in questo, meglio che tu, non la stima più di mezzo quartirolo. Oltre che con la proua ti poi chiarire, facendo seruire di per se in vn sacco la Volateggia, e pesarla; questo modo di macinare in buona Economia, mentre habbi vn seruidore fedele, è il più Vantaggioso, che sia, sì per l'isparmio mostrato di sopra, come perche il Munaio, aggiustato che haurlà il Molino più non ci hà che fire, & ogni volta, che vi si accosta, dourà esser sospetto al tuo seruo, e conseguentemente dourà star più auuertito del solito; ti seruirà poi ancor meglio, per esser l'accordo sudetto del denaro auantaggioso per il Munaio; Vero è, che potendo più fraudare nell'altro consueto modo di Munaij tristi, quello è bisinato. Con questo prezzo detto di sopra, Viene il Munaio a Casa tua a conciare, o mondare il grano, e per questo hò posto trà gli isparmij la spesa della conciatura nella Città; tu non tralasciare d'appesarne vno staio, poi facendo misurare il resto, sai quanto pesa tutto, e ti potrai nel ritorno della farina chiarire col peso se sij rubbato, poiche nè la scusa della volateggia, nè del Munaio si dourà ammettere; ma il custode, caso che mancasse, sempre si dourà hauere, o per poco fedele, o poco diligente. Con questo modo di macinare, oltre il guadagno sudetto, fuggi molti altri pericoli; prima, che il Munaio faccia andar troppo veloce, o disgiunto il Molino, per far più Volateggia, ouero lo fermi per aggiustare, o battere, o per altre scuse, o mendicate occasioni, ne quali casi eccederà la volateggia mezzo quartirolo per sacco, come sopra s'è figurato; poi se macini a peso, ti si può barattare per errore la tua soma, ma però sempre in peggio, ouero che giudicando il Munaio, che il tuo grano sia troppo secco, per seruirti meglio lo inhumidifica con vn poco d'Acqua, data però con la scopetta, solo per hauerne la farina più pesante, non per carità, perche se bene il fermento, come è tanta secco, tritandosi la scorza ancora, fa molta farina, e tritello, ma Pane poco bianco, questo non è il loro fine, ma il sudetto peso, e se si tenesse il grano in luogo humido, auanti si mandasse al Molino, resisterebbe meglio alla macina, e si scaglierebbe meglio, faria Pane bianco, e poco tritello; alcuni sospettano, che quelli Munaij, che macinano a peso, pongano nel palmento, oue deue cadere la farina, come esce dalla macina, acqua calda in pignatte di rame, la quale, non ostante siano ben coperte, viene sorbita dalla farina in uscendo di sotto la macina calda, & a questo modo auantaggino il lor peso. Non mi spiaceria, che il sudetto modo di macinare fosse accompagnato da due, sì per hauer maggior ministero attorno la tua robba, come perche vedono più due occhi, che vno, e fornito di macinare, vno ritorna a chiamare il Carro, l'altro resta a guardarla; il che non vorrei mai fosse tralasciato d'vno di questi due.

Modo
di ma-
cinare.

Parlando con vocaboli molinarij possono farsi tre sorte di macinato, vno scagliato, l'altro trito, l'altro mezzo scagliato. Lo scagliato è, quando non curandosi di fare molta farina, ma solo bianco fiore, si macina con la macina alta, e però ne viene, che solo aprendosi il grano, n' esce la bianca midolla dalla grana, quale da gli antichi Similagine e chiamata, e da moderni fiore, o delitia della farina; Vogliono, che col' asperger il grano con acqua salsa si faciliti questo hauerne solo il bianco, o midollo del grano, perche dall'acrimonia del sale sia trattenuto parte

della

della n
resta g
altro g
tadin
guscia
e negro
sueto p
suota,
e però
fa bian
macina
farina,
no le g
ferrate
si comin
poi ci è
acqua,

No
tua rob
& infr
qual co
il Mon
molino
si cono
buona s
pochett
la farin
che non
pirà ne
operari
da per
se bene
robba te
uerai, el
questa 2

Il ma
macina
meno i
qual ch
bosso
na, on
ne leua
da quel

della midolla attaccato alla scorza del grano, ouero il tridello, e però la semola resta grossa, quindi è, che questa è da' poveri di nuouo macinata, o da se, o con altro grano, e misura. Nell' altro modo trito, & à tutta farina serue, o per Contadini, o per chi non si cura di fare bianco, poiche macinandosi ancor la scorza, o guscia del formento, fa molto tritello, semola minuta, e suota, ma fa pane rosso, e negro. La meza scaglia è modo di macinare mezano trà questi due, & è il consueto per le case de' Cittadini, poiche fa pane assai sufficiente, rende la semola suota, e con poco tritello; Ci è anco differenza per far bianco da macina à macina, e però è bene sapere, che la macina verde, rossa, e molese fanno buona farina, e che fa bianco pane; le beritrine, grigie, e gialose fanno Pane scuro; qual si voglia macina però deue esser dura, accio non lasci qualche fragmenti, o lapiduccia nella farina, e chi ha Molino preme in hauere buona macina, perche à questa concorrono le genti. Li Serui anticamente con le mani rompenano il grano, da poi in pille ferrate in Toscana si cominciò à pestare, indi per l'Italia, col beneficio dell' Acqua si cominciò à far voltar pistirini, qual costume poi si diffuse per tutto il Mondo; da poi ci è stato, chi col mezzo del vento volta queste ruote, che s'usa, oue è penuria d'acqua, & abbondanza di vento, come in Parigi.

Non disdirà però à te, ancorche gentilhuomo stando in villa, mentre si macina la tua robba, arrinar al malino, sotto pretesto d'andar à spasso, & offeruar le sudette, & infrascritte cose per auuertire se sij seruito bene, & si faccia buona farina, la qual conoscerai, se la crusca, o semola resti suota da bianco, & in luogo di setazzo, il Monaiio te lo mostrerà, separando la semola dalla farina col palozzo solito del molino, e nella farina non doura restar tritello, e la semola doura hauer del longo; si conosce ancor la buona farina col pigliarne vna manata, e stringerla, perche la buona s'unisce, & appalpa insieme, e vuole hauere del ruuido, ouero pungere un pochetto per segno, che la semola non è macinata, o molto trita, saprai ancora, che la farina crescendo ordinariamente in misura con questo modo di macinare, stante che non se ne leua, ne per lo quartirolo solito, ne per la Volateggia; la tua non capirà ne' sacchi, con quali ben pieni l'hai mandata al Molino, e però prouedi li tuoi operarij di due sacchi di più, vno per lo sudetto crescere, l'altro per ponerui dentro da per se la Volateggia, sì per pesarla, come per non misticarla con l'altra, poiche se bene è senza semola, è però robba trita, non uolando, che la polucre, e l'altra robba leggiera, e lo conoscerai, se facendo con questa solo pane per li Contadini trouerai, che farà pane herettino, e che non cresce, & è graue da smaltire, e credo, che questa Volateggia sia quella sorte di farina chiamata da gli Antichi Poline.

Il macinare à molino battuto, ogn'vno sà, che non torna, per esser' all'hora la macina tanto ardente, che non può scagliar giustamente il formento, come ne meno il molino, oue si sia stato un pezzo, che non si sia macinato, ouero che per qualche accidente si sia mossa la macina, sì per li rispetti sudetti, come perche nel bossolo sempre ci resta almeno un nappo di formento, che non va sotto la macina, onde con ogni minima scusa il Monaiio la leua in accomodare il molino, ma ne leua ancora detto formento dal bossolo, e per riempirla poi ce ne vuole del tuo. Ma quel Vecchio, e scaltro Contadino in questo s'aiutaua, col poner in tramoggia,

adito

andato che era già tutto il suo buon formento, vn quartirolo di loglio, acciò che questo espellendo il buon dal bossolo, restasse il loglio pel Munaio, ò pel suo successore nel macinare.

Quil
for nã
to si de-
ba cap-
pare.

Per seruitio di casa tua capra il piu pesante formento, che habbi, e sarà quell'ò, che producono i colli, quale se bene non fà così bianco, come quello, che nasce alle larghe, & in particolare nel Comune di S. Agostino (essendo per far bianco il meglio di questo Contado) fà però pane saporito, e gustoso, onde fù detto. *Triticus panis læta ex regione salubris*. Fallo conciar bene, ne li permettere compagnia alcuna, & in particolare di loglio, ò ghiottone; se fossi sforzato à comprare, ò mangiar pane, nel qual sospettassi di loglio, ò ghiottone tu guarda la crosta di detto pane contro il Sole, se ci vedi certi pelletti, come la prima lanugine de' putti, è segno, che ci è loglio, se nella crosta ci sono macchiette piccole, e nere, segno, che c'è ghiottone, se per caso hauesti formento solo, oue fosse vn poco di Uezza, non te ne disgustare, poiche per la famiglia non fà mal pane, & è graue assai. Fatto farina, condotto à Casa, senza mai esser abbandonato, non è bene riponerla così calda, come viene dalla macina, poiche ne piglia il calore, che è lo riscaldamento, sì come non è bene farne così presto Pane, perche come non è riposata, non cresce così bene, e la semola non si può suotare, come fà col star amassata, ò Unita molto tempo. Li Fornari la tengono in massa, non curando se poluere, ò altra immondizia graue le venga sopra; Il Cittadino la deue far riporre, come sara rinfrescata, in cassa di legno, ouero di pietra, ò matoni ligati con gesso, nel mezo vi stanno bene ancora de' sassi Viui, perche rendono fresco. Torna conto il macinare per la Luna d'Agosto, perche quella farina fatta in stagione tanto calda, non teme poi il caldo di Maggio, e Giugno susseguente; poi quanto piu il formento è secco, tanto piu farina rende (per chi non si cura di fare bianco.) Et in qual stagione è piu secco il grano, quanto l'Ago lo? poi come la farina stà piu ammassata, si fà piu perfetta di qualità, & anco cresce in quantità, per lo suotarsi dalla semola, come s'è detto; la Farina d'Agosto stà piu in massa di qual si voglia altra macinata ne' susseguenti mesi, e nelli antecedenti non s'è ancor raccolto il grano nuouo, di piu quel formento, che è ridotto in farina, non è danneggiato da sarselle, ò altri animali come l'altro.

La stanza, oue deuesi custodire la farina, non vuole essere humida, ne troppo calda, e che vi si possi dar aria, non habbia seruitù d'altre stanze, ma solo per seruitio di farina, stia chiusa, ne vi si possa, ò debba andare, che con tal'occasione habbia comodità di pesare con facilità sì la farina, quando viene dal Molino, come di volta in volta à quella, ò à quello, che la dourà setazzare, ò burattare, nonostante, che facesti il Pane in Casa, anzi potrai pesarla di nuouo burattata, e pesarne la semola, dappoi pesarai il Pane, cotto che sarà, & à questo modo non farai rubbato, che non te ne accorgi. Saprai quanto cresca per cento il Pane, saprai quanto cali per cento la farina in setazzarla, che sarà circa venti per cento, ouero se lo Voi sapere à misura, ogni cinque corbe di formento fanno tre staia di semola, & altre curiosità Utili, e necessarie imparerai. Vn Seruitore, ò Serua, che fosse stato con Fornai in Villati sarà di giouamento, come pratico in quest'arte.

E però

E per
ta in qu
ligenza
cibo, ch
mato, e
dosi con
proprie
questa
trouò,
che ma
contien
viuand
ouero an
ogni cib
rate per
tre, anco

Ma a
chissimo
ni, acci
col sol o
mo è di
dalla n
genza
mente b
che di m
la, comp
dappoi i
parta al

Alcu
piu sano,
e piu pra
mai non
co; quin
Pane co

Cred
l'alime
meglio
huisce p

È però la farina materia imperfetta, per hauer perduto la forza di seme, ne è atta in questo stato per cibo à gli Huomini. Non sarà mai superfluo qual si voglia diligenza in conseruar questa merce, come che di questa si fabbrichi il più commune cibo, che si ritroui, e per ciò Pane da Pan, che in greco vuol dire Omnis, è chiamato, e con ragione, perche nel nutrir l'huomo questo Pane, è singolare, trattenendosi con questo cibo la Vita con maggior alimento, che con altro, e con particolar proprietà non viene in fastidio, come fa qual si voglia viuanda, perocche se bene questa qualità è da Aristotile attribuita ancora al Vino brusco, & all' Acqua, ritrouò, che l' Acqua à qualcheduno è di danno, & il Vino può indurre à peccato à che mai l'innocenza del Pane è atta. Il Pane con marauiglioso artificio di natura contiene in vn'istesso tempo quelle qualità, che separatamente si ritrouano in altre viuande, cioè soauità, dolcezza, acidità, salsedine, odore, & vna certa asprezza, ouero amarezza gustosa; Quindi è, che se à gli amalati, ò conualescenti nausea ogni cibo, il Pane solo gli gusta, perche quelle cose, che dalla natura ci sono preparate per cibo, quelle appetiamo, e per cōtrario ci fastidisce il continuo vso dell' altre, ancorche più soauì, e però poche viuande sono gustose senza Pane, onde fu cantato.

Nec sapiunt lautæ si sine Pane dapes.

Ma del Pane il solo odore ricrea, e conserua, perocche si legge di Democrito Vecchissimo, e già moribondo pregato dalle Donne, e Parenti à soprauiuere alcuni giorni, acciò non gli impedisse con la morte le già principiate feste, egli per satisfarle, col sol odor del Pane si mantenne viuo tre giorni. Certo è, che il Vitto dell' Huomo è differente da gli altri animali, a' quali ogni cibo è nutrimento, secondo, che dalla natura gli è somministrato; ma all' Huomo quello più gli è pasto, che con diligenza gli è preparato, che si vede chiaro nel Pane, alla fabrica del quale malamente bastano ne due, ne tre persone, perche oltre la precedenza dell' attioni rustiche di mietere, e tritare, e macinar il grano bisogna setazzar la farina, fermentarla, comporre il Pane, e cuocerlo, sopra delle quali cose discorremo, lasciando, che dapoi i denti lo mastichino benissimo, lo stomaco il cuoca, il fegato digerito lo compartà al sangue, & alle membra, oue si trasostanza in carne.

Alcuni vñano fare il Pane senza setazzare la farina, presupponendo, che sia più sano, e forse secondo Atteneo, che più nutrisca, nel che mi rimetto à chi di me ne è più pratico. Sò ben questo, che facciassi bollire semola quanto si voglia in Acqua, mai non si smaltisce, ne muta ferma, e lo stesso effetto è forza, che faccia nello stomaco; quindi è, che tutta indigesta s'escramenta, e perche si fa con facilità, vñasi il Pane con semola per tener' il corpo lubrico, come fu ancor detto.

Seruitijs aptas præstabunt furfura cænas,

Per ventrem quibus est ianua laxa fatis.

Credendosi in questo solo la sanità, ma saria più da seguir la virtù, e vigore dell' alimento che si troua nel fiore della farina, senza semola, perche nel Ventricolo meglio si cuoce, più presto s'altera, e più facilmente, e con più nutrimento si distribuisce pe' l' corpo, e di questo ancora fu cantato.

Si vis esse satur, Panem det pura filigo.

Delitijs poteris sic satur esse tuis.

Del se-
tazzare
ò burat-
tare.

Ne con *m* il termine è ancora più chiaro chiamato l'anima della farina, perche si co-
me l'anima h'è la principal sede nella più perfetta parte del corpo, così il fiore, ò
l'anima del formento sta nella più perfetta farina, che sia, qual'è quella, che è can-
didissima si ritrova lontana dall'è scorza nel mezzo del grano, e perche la macina,
quest'anima, ò fiore mistica, e confonde con la crusca; quindi è, che per separarla
ci vuol'istrumento à questo sufficiente. S'usarono prima i setazzi da gli Egittij
di gionco, ò pautera fatti, forse simili à quelli co' quali liberiamo il pesce minuto
da farina, ò altra cosa, che si voglia cuocere, infarinata, fritta. Gli Spagnuoli l'in-
uentarono di lino, & i Francesi li fecero di setole di Canallo, e tali si costumano
ancora à nostri tempi; vero è, che con buratto altresì si separa la semola dalla fari-
na, questa è tela, che ne viene di Francia, fatto di sottilissimo stame, veniente da
lana di Capre, & alcuni poch'anni sono, hanno cominciato ad oprare in luogo di
buratto velo sottilissimo di seta, sì che non più il setazzo dalle setole solo si dourà
etimologiar, ma dalla seta; Dalla qualità de' setazzi ne viene appo noi la differen-
za de' Pani, col mezzo de' quali vari leuasi via prima la sola semola, e si fa la farina
ordinaria, misticata con certa seconda scorza minuta detta semolella, ouero tri-
tello, e questo chiamasi setazzare à tutta farina. Ne in quest'attione bisogna to-
talmente si tarsi di Seruo, ò altro Minigiro, perche questo per far presto, e quello
per l'interesse d'hauer meglio Pane, se non ci poni cura, lasciaranno nella crusca, e
semolella, & ancor farinetta; il che veduto, torna à far setazzar di nuouo la detta
semola. Con setazzo poi più denso, e minutissimo, leua dalla farina già senza
semola, il candidissimo fiore, e di questo fa Pane per te, e di quello per la tua fa-
miglia. Similmente con buratto posto in vn Cassone, ò Furlone, effettui il tutto,
mentre nel primo, e più denso luogo trasmette solo il fiore, da poi nel più raro la
farina unita col tritello, chiamata grossa, indi caccia fuori la semola, qual douria
esser ben suota da farinetta, e libera da tritello, e non essendo tale, si deue mutar
la densità del buratto in più raro, ouer far riburattar la semola. Con queste due
sorti di farina ordinariamente si fa il Pane per Patroni, e Seruidori; ma se non vo-
lessi far questa separatione, adoprasì Un'egual buratto, come s'usa da Fornari, e si
fa vna sola sorte di farina, e questo s'addimanda burattare à tutta farina.

Del Pa-
ne.

Del far
il leui-
co.

Liberata in qual si voglia modo da semola la farina, si riduce in Pane, del quale
altri si chiama Azimo, che vuol dire senza leuita, denotando in greco Zimos, fer-
mento, & A primatione, & altri fermentate, cioè col leuita. V'sauano gli Hebrei
in certi tempi dell'anno il Pane Azimo. Costumossi à Un tempo da' Greci anco-
ra questa sorte di Pane, ma da Carmelia inueniato il fermento, seguitarono questo
modo, come cosa più utile, e di miglior nutrimento. S'offre il Sacrificio dell' Al-
tare con Pane Azimo, & in vero è grande prerogatiua del Pane, che Iddio si de-
gni vsar di questo mezzo, transustantiato in quello, per farsi cibo perpetuo del ge-
nere humano, onde meritamente è chiamato Pane de gli Angioli, in concorso
della Manna, qual perche fu somministrata da gli Angioli, fù chiamata Pane An-
gelico. Per vso de gli Huomini non si costuma à nostri tempi l'Azimo, ma sì be-
ne con pasta senza leuita si fanno diuerse Vinande, nella quale, perche si mistica ò
grasso, ò butiro, ò zucchero, ouer oua, se gli leua la mala qualità, che ha ogni pasta
senza

senz'á leuito, d'esser difficile à digerire, rendendola coll'vnione delle sudette cose quasi fermentata. Questo fermentare è vn certo principio di putrefattione, al quale se si permettesse l'auanzarsi, corromperia affatto tutta la massa della farina, ma quando sul principio se gl'interrompe l'accrescimento, all'hora mislicato con la farina, le apporta gratia, e sanita, perche secondo Galeno, quel Pane, che è composto con più leuito, più facilmente si digerisce, nell'vsar però questo fermento ci vuol modo, perche la molta quantità fa il Pane ingrato, e viscoso, e la poca graue, e duro da digerire, e però si dice. Pan con occhi, Cacio senz'occhi, Vino che ti salti à gli occhi ouero; Pã leggero, e graue Formaggio, piglia sēpre se seifaggio.

Due sorti di Pane fermentato, mediante le sudette due sorti di farina, si compongono, vno nero, l'altro bianco, il nero serue per gente bassa, & i poveri ne fanno vn'altro negrissimo di tritello solo, che si fa da quelli, quali Volendo fare tutto il Pane bianco, liberano la farina di tutta questa semolella, ò farinetta scura, ò con setazzo, ò con buratto, e meglio col velo, peroche questo trasmette solo il puro fiore della farina, col qual fiore si praticano pure due sorti di Pane, vno di pasta soda, l'altro di pasta tenera, e morbida, quale s'è fungoso, ouer buffetto chiamato; nella farina di fiore si pone assai leuito, nella farina grossa poco. Il Pane spongoso si compone abbondante di molto fermento, peroche questo col fare alzare, & ingrossare il Pane, lo rende aereo, e successiuamente leggero. Da gli Antichi si fece prima il Pane in quella forma, che si Vede il cacio cauallò (così detto, non già perche sia fatto di latte Cauallino, ma perche nel Regno di Napoli, quando Voglion' esprimer' vna cosa buona, dicono, cha vale, perche la parola, che proferiscono cha, sì che non cacio cauallò, ma cacio, che vole, cioè, che è buono, intendono di dire, da poi fù fatto il Pane in forma di schiacciate, indi si ridusse in forma orbicolare, qual seguita pur hoggi di. Questo leuito nelle Case particolari, & in Villa si conserua in luogo asciutto da vna volta all'altra, che si faccia Pane, e pare che si serbi bene nella cassetta del sale, che stà vicino al fuoco di Cucina, poi quando si vuol oprare, stemprasi in acqua tepida, e con quella s'infonde in mezzo della massa della farina, & inui coperto, non passano quattro, ò cinque hore d'Estate, otto, ò dieci l'Inuerno, che s'apre, e crepando corre pe'l Vaso, oue con la farina è stato composto, e caso non hauesse fatto quest'effetto, bisogna sollecitarlo con calore, ouero rinouarlo, perche può darli il caso, che questo leuito non sia bene fermentato, ouero, che si sia mislicato nel prepararlo con acqua bollente, & all'hora perde ogni Virtù di fermentare. Il rinouar più volte questo, nel sopradetto modo fatto fermento, porge gratia al Pane, e facilità, che si leui presto, e però li Fornari tengono sempre preparato questo fermento, e lo rinouano due, ò tre volte il giorno, mislicandoci acqua, e sale, per render' il Pane più saporito, e graue, il che mi dà à credere, che non sia così certo, quanto si dice, che il sale efficcando l'humidità, renda il Pane più leggero, peroche giouami à credere, che i Fornari n'hanno fatto mille prove. Ritrouand'si, come può auuenire, senza leuito, si pigli il succo di quelle grane d'vna, che poste à molle il giorno auanti s'ouannotano, e quello mislicato con la farina, cagiona, che il Pane si leui, e lo rende gustoso. La schiuma del Vino quando bolle, mislicata con farina di miglio, da poi fattene pastagnotte

grazie asciutte al Sole, si conseruano in luogo fresco tutto l'anno; per seruirsene per lenito. I Greci Usauano far macerar per tre giorni la semolella, ò vogliamo dire tritello, in mosto, di poi impastato, fattone pagnotte; e seccate al Sole, con otto oncie di que le misticate con l'Acqua, fermentauano un moggio di farina, & il resto serbauano per l'uso giornale; Ma perche deu'essere il fermento un principio di putrefattione, per mezo dell'acidità, ò agrezza, in qual si voglia modo, che questa qualità si partecipi à cosa, che conuenenolmente si possa misticar con la farina, quella causerà il fermentare, e però alcuni chindono con pasta azima il buco del cocchiame delle botte dell'aceto, e quella imbeunta di quest'acidità, serue per lenito, altri mi licano aceto, ò succo di frutti acerbi nella pasta azima, per parteciparci l'acidità col fermentare; altri lasciano inuecciar tanto la potentia di farina che inacidisca, e serua per lenito; Col lenito stemperato si maturano i Forncoli.

Questa farina nel sopradetto modo fermentata, con Acqua tepida, incorporandola con lo stesso lenito, ò fermento, si fa diuenir pasta, e pasta soda in Villa; peroche se bene il Pane spungoso, ò vogliamo dir buffetto, mentre è fresco, è più gustoso, e forse sano, tuttauia, oue non si può far Pane ogni giorno, è meglio si di pasta soda, perche stà più tempo in stato di bontà, tardando più tempo à corrompersi; questa pasta dunque soda, dopo esser impastata, si lascia riposar qualche poco di tempo, acciò cominci di nuouo à voler crescer, e fermentare; dappoi assai si grama mola fino à tanto, che con l'agitazione sia diuenuta tenera, molle, e calda; indi con mani ancora le dipartite pagnotte d'egual grossezza, ò peso, nel bianco oncie sei, e nel nero tre, molto si maneggiano, accioche così di poco maneggiate, facilmente s'attaccchino insieme, e riposte calde dall'agitazione, presto tornino à leuarsi, ò crescere, e perciò tienfi d'Estate coperto, e l'Inuerno si scalda, oue non sia comodità di tenerlo in stufa sopra il forno, sin'à tanto, che si conosca, che voglia cominciar di nuouo à crescere, ò leuarsi; si vede chiaro col calcare vn poco, mediane la punta d'un dito, peroche se presto s'alza, & appareggia l'offesa, è in stato da cuocerfi; similmente se percotendolo si sente, che risuoni, è segno, che pe'l cominciarfi à leuare s'è fatto aereo, ed è tempo di ponerlo nel forno. Alcuni costumano il porre nel Pane butiro, altri zucchero, altri altra cosa gustosa, ne s'accorgono, che offendono l'innocenza del Pane, perche à questo modo alterato leua l'appetito, e viene in fastidio.

Quale
il For-
no, e
come si
riscalda.

Questa faccenda par propria delle Donne, per antica usanza, peroche se bene ne' capitoli della pace, dopò il ratto delle Donne Sabine, i Romani promisero, che quelle non sariano obligate à fare il Pane, ne la Cucina, in ogni modo questi capitoli non fanno legge vnuersale, ancorche s'usasse l'offeruarli; Quindi è, che i Romani non hebbero Fornari fino alla guerra Persica, che fu 580. anni dopo l'erectione di Roma, e sempre dalle Donne fu fatto il Pane, e la moglie di Catone, per detto di Plutarco, non giudicaua bassezza, ò viltà il far' il Pane, l'inuentione del quale attribuirono à Cerere, Donna d'immortal memoria, della quale fu detto.

Prima Ceres homine ad meliora vocato,

Mutauit glandes vtilliore cibo.

Pare, che il Pane fatto circa l'apparir del giorno, si leui, e cresca meglio, e più presto,

presto, l'
il Fo
che con
copere
senza l
troppo
bragie
dente c
s'arfic
essalar
da Forn
Huomin
ci sia Un
Forno, a
lore. L
to distr
infrutic
fira nel
chiude p
Pane, ò
cresceru
care, pe
con trit
suapora
Cotto
mangia
presto,
che si co
bianco.
condo gi
far Pan
mangia
sudetta
diligenz
za in sta
principi
ro, e pe
che con
ni calda
Bisog
refli di
glor fru
Pane, ch

presto, forsi che dall'alzarsi il Sole riceua forza.

Il Forno deue esser rotondo, acciò più Pane capa, eguale nel matonato, acciò che comodamente si possa scopare, basso di cielo, acciò con poca legna si scaldi, coperto con molta terra, acciò trattenga più il calore, & in luogo, oue ci si veda senza lume; denesi scaldare con legna secca, ed asciutta, ne deue esser molto, ne troppo poco caldo; tutto bianco, non assumicato, ben netto, scopato, e libero da bragie, quali leuate non così tosto vi si pone il Pane, ma si lascia essalare quell'ardente calore di poco dalle fiamme lasciatoci, acciò che il Pane nell'introdurlo non s'arsicci nella superficie, facendo presto crosta, per lo che l'humidità poi non può essalare, ne così tosto introdotto il Pane si chiuda il Forno, questo non è, offeruato da Fornari, i quali mentre cercano il peso del Pane, danneggiano la Vita de gli Huomini. Quindi è, che con ottimo consiglio s'è ordinato, che ne' Forni publici ci sia Un foro capace d'un'ouo, e quello sia aperto sempre, mentre il Pane è nel Forno, acciò che n'escia quell'humidità, che trasmette il Pane, tirata fuori dal calore. Dene ancor questo Forno cuocer' il Pane con moderato calore, perche il molto distrugge, e consuma il lento, e dolce succo del Pane, e perciò li troppo cotti institichiscono, difficilmente si digeriscono, & il poco cotto fa grauità, e ventosità nello stomaco. Caso che si conoscesse, che il Forno non fosse essai ben caldo, si chiude presto, & alla bocca se gli aggiugne fuoco in bragie. Nell'introdurci il Pane, ò si taglia, ò s'allarga un poco, oue è congiunto, acciò che habbia occasione di crescerui, & allargarsi; Nel Forno stà bene stretto, & Unito, ma non si deue toccare, perche inui non si cuoce, e li Fornari la chiamano la basciatura. Il Pane nero con tritello si cuoce più presto del bianco, per la rarità, mediante la quale meglio suapora l'humidità.

Cotto dunque giustamente questo Pane, e leuato dal Forno, si come non si mangia caldo, perche è mal sano, così caldo non si ripone, perche muffica più presto, mentre che col raffreddarsi all'aria aperta espone maggior humidità, il che si conosce dal calar di peso, quando è raffreddato, si come apparisce ancor più bianco, che non è, quando è caldo, e se bene è più gustoso il primo, & il secondo giorno, è forsi ancor più sano; tuttauia in Villa, oue non torna conto il far Pane così spesso, come anco in tempo di penuria di Pane, perche fresco se ne mangia più, nel qual luogo, e caso è bene astenersi dal Pane spungoso, sì per la sudetta ragione, sì perche come pissa due giorni, si fa di poco gusto; denesi con diligenza conseruare in luogo chiuso, fresco, & asciutto, acciò che si mantenga in stato perfetto più di cinque giorni, quali si prescrivono al Pane, auanti principi a putrefarsi, ò mufficarsi, nel qual caso poi seria di maligno nutrimento, e perche tutto deriuu da humidità, che si fermenta, ci si prouede, conosciuto, che comincia a patire, col ritornarlo nel Forno, ò col farlo stare al Sole ne' giorni caldi.

Bisogna però hauer cura, che in qual si voglia luogo, oue sia riposto questo Pane, resti difeso da' Sorci, quali ne sono audissimi; e si come gli Vccelli assaggiano i miglior frutti, & il Lupo afferra la più grassa Pecora, così si dice, che è miglior quel Pane, ch'è principiato a rascar da' Sorci. Douria questo Pane hauer cinque qualità;

Ch

Qual il
Forno
e come
si riscal-
ci.

Che nutrisca, che porga buon' alimento, che sia di giocondo gusto, che si corrompa difficilmente, e di materia facile a ritrovarsi; Quindi è, che nell'Indie, oue non è formento, d'Una radica chiamata Iuca, la qual gustata verde causa subita morte, ma spremutone il succo, nel quale stà la Velenosità, e secca, ridotto in farina fa buon Pane gustoso, e sano. Similmente nelle stesse parti fabricano Pane bianco d'Un grano detto Maiz, di scorza nera, simile alla Melega, ma contiene la midolla candidissima.

Parerà a quel Dapoco faticoso la longa operatione circa questo Pane, ma non si raccorda, che Iddio Volle, che si mangiasse con sudore, e di questo non è assoluta alcuna persona, perche quel Prencipe suda nel pensiero di proueder di Pane il suo Popolo, e quel Gentil'huomo altresì la sua Famiglia, quanto quel Villano, & è tanto questo sudore mentale maggiore dell'attuale del Contadino, quanto sono maggiori gli affetti dell'animo di quelli del corpo. Varie sono state le differenze del Pane, ò da nomi Venienti, ò dalla materia, ò da luoghi, ò da popoli, ò dalla forma, ò da gli effetti di quello, quali ti alasciati, sarà bene si sappia, che i semi di tutti i frutti secchi, di tutte l'erbe, e radiche inaridite, a tutte le carni, fino de' Pesci, si può, ridotto in poluere ouer farina, far Pane; ma i semi per la maggior parte sono ingrati al gusto, eccetto il formento, i frutti s'inacidiscono, le radiche, & herbe non son di buon nutrimento, e la Carne facilmente si corrompe, e salata non è gustosa per Pane. Di più tutte queste materie col tempo deteriorano. Hò però voluto ponerle sotto queste generalità, accioche in caso di penuria estrema, ogn'uno si possa aiutare, e per non hauer à scriuere specificatamente di quante cose si faccia Pane. Il modo di distribuire questo Pane bisogna, che sia con la minor misura possibile. A' Servi Ventidue in Ventiquattro oncie; alle Serue sedici in decidotto; all'opre faticanti Lib. 3. il giorno. Con gli altri non si può dar certa regola, perche secondo l'essercitio, fatica, uso, companatico, e qualità del Pane s'altera, ò diminuisce. Mangiasi ancora da' Cittadini più Pane al Verno, che l'Estate, e da' Lavoratori per contrario, perche faticano più l'Estate, ch'il Verno. Da gli Antichi si misuraua ogni mese quattro moggi di grano à qual si voglia Lavoratore, ò Seruo, ch'era poco più di tre Lib. il giorno, hauendo consideratione al calo del macinare, & del mondare, e da questo misurar di grano ne venne à mesi tal nome.

Restami però da nominare alcune sorti di Pane, oltre le sopradette ordinarie, che in questi nostri tempi s'usano. Parmi, che la miglior cosa, che si mangi sotto varie sorti di Pane. nome di Pane sia quello, che si compone di mandorle peste, e zucchero chiarito, rappresentato in forma di pizza, chiamato Marzapane, da gli Antichi Carifion, e da noi chiamasi pur Califone, ma fatto in forma longa. Dietro à questo douria seguire il racconto d' innumerabili Pizze Romane, Chiacciate Tosche, Placentine Latine, e Crescente Bolognese; ma perche ogn'Uno se ne può comporre à suo modo, basterà il saperse, che ogni cosa, che si mistica con questo Pane, gli apporta gusto. Prima il sale solo, poi ogn'orto come grasso, buriro, & oglio, indi mandorle, ouer noci rotte, similmente in queste pizze si può misticar ogni frutto, ogni carne, & ogn'herba, e da questo ne venne da prima l'incentione di far i Rastizzi, amplia.

ampliati poi da vn Sabino Galla, Cuoco di Clodoneo Rè di Frància, sì come crosta-
te, ò torte, perocche frapponuano in queste paste vnte pezzi di carne, uccelletti,
frutti freschi tagliati in fette, e secchi liberi dall'osso; indi poi l'arte hà ridotta
questa operatione al segno, che si pratica.

Vsanano ancor gli Antichi il misticare con la pasta mosto, sappa, & altri liquo-
ri dolci, d'onde fèrse ne venne l'inuento di far il leuita, come di sopra, e quelle
viuande chiamate Bellarie da gli Antichi, era pasta misticata con mele, zucchero,
& altre cose dolci. Papinio Egittio insegnò a mescolarui l'aniso, per renderlo più
delizioso. I nostri Speciali fanno Una compositione di pasta, mele, zucca, e scorza
di me angola conditi, e pepe, e lo chiamano Pan Speciale, ò Pepato, qual da gli
Antichi, secondo Rodigino, fù chiamato Nasto, ma da Un moderno fù detto, che
era Una compositione di molte cose buone, per farne Una trista. Potrà dunque
ciaschi duno misticare con questa farina, ò butiro, ò oua, ouero anisi, e farne qual si
Voglia delle Ciambelle Usate, ouer mele, e farne festa, ouer zucchero, & oua, e
farne ciambellette dette zuccherini, ò altri lauori di Monaca, ouer zucchero
chiarito, e mandorle peste, e farne festa si na, ò mustazzoli.

Non parlo del succenerito Pane; perocche per essere ingualmente cotto, ò per
dir meglio abbruggiato per di fuori, e crudo dentro, è malissimo sano.

Con farina ancora, & acqua si fa polenta, con la quale senza Pane Vissero mol-
to tempo i Romani, e Tolmentarij furono detti, ma fatta con Latte secondo Galeno
è di buon nutrimento, perocche con l'aggiunta di zucchero, & oua si corregge ogni
male effetto, che potesse causare di generar calculi, & ostruizioni. Il Pane biscot-
to è quello, che si cuoce due volte. Comunemente dopo la prima cocitura si ritor-
na Un'altra Volta nel forno tagliato in pezzi, e perche questi pezzetti chiamansi
in latino Bucelle, perciò questo Pane biscotto fu chiamato Bucellatum, & era
quello, che i Soldati portauano con essi loro alla guerra. Fù ancor chiamato Na-
otico perche s'usa su le Navi. Modernamente lo fanno in forma di Ciambella, oue-
ro di Focacia con Un buco in mezzo, acciò che mediante Una fune, ò lo stesso mic-
chio, ò la centura commodamente da ogni Soldato possa esser portato. Vn'altra
sorte di biscotto assai più delicato, & è quello stesso che chiamano Pan di Spagna,
si compone con dodici oua, e lib. 2. di zucchero fino, senza chiarificarlo quali cose
se prima assai si misticano, poi se gli aggiugne farina oncie 8. seguitando il maneg-
giarlo, poi ridotto in forma d'Una gran pagnotta con lento fuoco cotto, si taglia
in pezzi, e si ritorna di nuouo nel forno, poi si serue coperto di zucchero. Gli Spe-
ciali, e le Monache lo tagliano in fette longhe, e similmente lo ritornano a rasciu-
gar nel forno, la sudetta compositione un poco più chiara, e posta in Un tegame
in forma di bocconcini li chiamano biscottini, ouer in forma longa biscotti alla
Sanoiarda.

I nostri contadini con minor spesa impastano la farina con leuita, sale, & ac-
qua, ouer d'acqua melata, incorporando dentro Una secca, e zucca condita in me-
le, aggiuntoui pepe, & ne fanno vna pagnotta grossa, quale chiamano Pan da Na-
tale, altri impastando farina con acqua & faranata, & assai fermento, quale con la
mattarella, ò canna a foggia di sfoglia assottigliano alla grossezza d'un mezzo dito,
C poi

Polen-
ta.Biscot-
to.Biscot-
to realePane da
atale.

Piazza. poi coperta d'vna secca cominciano à riuoltarla dalla parte più stretta, auuertendo d'includer ben dentro la detta Vna secca, e così riuolgendo sino all'altra parte, ne fanno vna pagnottz ouata qual chiamano **Pinza**.

E' tanto amico dell'huomo questo Pane, che pare, che inuolendo fare viuande di Pane habbia la qualità dell'huomo, poiche si come l'huomo è animale, che ama la compagnia, così ficendosi diuerse viuande di pane, Vuole sempre compagnia, onde ancor in questo s'auuera, che di solo Pane non vive l'huomo. Scriueronne dunque alcune viuande, come di quelle, che si chiamano sotto nome di Pane, ouero di quelle, oue per la maggior parte siano fatte di Pane, di molte ancora s'hauerà occasione di parlare più innanzi in descriuendo viuande d'altre cose, oue come ingredienti, ò accessorio vi si pone.

**Viuade
di Pane.
Pan la-
nato.**

Per far il **Pan lauato** è meglio lo spongoso, si taglia prima in fette, ò con crosta, ò senza, s'abbrustia, poi si fa stare in acqua pura, ò di rose fredda, anzi ghiacciata; quando si Vuole seruire s'asciuga, premendolo con mano frà vna saluietta, tanto che n'esca l'acqua tutta, poi accomodato in vn piatto si cuopre di zucchero, e s'asperge di succo di limoncello; in tempo di gran caldo ricrea assai questa viuanda, ritorna le forze, e l'appetito, si come ell'ingue la sete, che perciò dice si, che **Augusto** mangiava Pane imbeuuto d'acqua. Puossi in luogo di limoncello vsar succo di mele granate, e massime per amalati; ma per vn debile, ò goloso, malnagia, ò mostato, nella stagione fredda però.

**Mollica-
rola.**

Quasi nello stesso modo si fa la molicarola, grattasi vna pagnotta scrostata, e tosta, e fatta stare in acqua fresca si strigne in vna saluietta tanto, che si liberi da acqua, poi si pone in vn bicchiero con vino, e zucchero, e si serue per gli vtili sudetti.

**Pancot-
to.**

Tagliasi il pane, ed è meglio quello di pasta soda, ò in fette, ò in bocconcini, per farne il **Pancotto**, poi si fa star infuso in brodo, & i giorni di magro in oglio, e sale, auanti se li ponga acqua. Quello cotto nel brodo si può ligar con oua, ed è più sano, si fa ancor bollire con acqua, e sale, ad effetto di ligarlo, ò condirlo con latte d'amandorle, ò di seme di melone, nocioli d'armeniche. semi di zucca, ò di pignoli; alcuni questo accompagnano con grane d'agresto, leuatine i vinaccioli; altri lo serui-
uono con butiro fresco, ne' disdegna da poveri in luogo de' sudetti il latte di noci.

Vuole però tutto il **Pancotto** bollire a bell'agio, e raro, anzi se diuenisse spesso quello, che si vuol ligare con sudetti latti, auanti, che vi si ponghino. se ne può leuar vna scodella, e di questo, con l'aggiunta d'un poco di farina, & vna passa, rarificato con vn poco di vino farne fritelle, e seruire con mele, alcuni il Pane tagliato in fette dispongono nella maniera, che si fanno le suppe in vn piatto poi postoci brodo, inui lo fanno bollire, sempre aggiugnendo brodo, e lo chiamano **Pan Ruffato**.

Le suppe, perche sono trinalissime, e perche l'vsano sotto qual si voglia carne lessa, e sotto altre viuande. essendo necessario dirne all'hora, le tralascio, si come per la stessa ragione quelle di magro.

**Suppa
loua.**

Si fa però vna suppa detta **Loua**, bagnata, che sia con brodo buono nel modo ordinario, si cuopre di cacio parmigiano grattato, e se le fa lento fuoco sotto, ponendoui sopra il testo temperatamente caldo, e se le aggiugne continuamente per da vna

de Una parte brodo, secondo, che per bollire diminuisce; Alcuni auanti vi si ponga il cacio, frapongono al Pane cacio tenero detto da noi Tomino, midolla di Vaccina già cotta, ouero rugnonata di Vitello in bocconcini, ò piccata, ouero granelli, ò fegatelli, ò creste di pollo, poi coperta di cacio come sopra, la sottestano; ma se si cuopre questa suppa di polpa di cappone, ò di gallo d'India, ò di pizzone, ò di fagiano, ò di coturnice, ò di starno, all'hora si chiama capirodata. Fassi ancora per giorni di magro questa suppa lona. imbeuerate di latte in fette di Pane, indi tramezzate, nel comporre nel piatto, con fette di cacio tenero, ma butiroso, si pone al lento fuoco, e secondo, che s'asciuga, se le aggiugne panna butirosa di latte fresco, e poco auanti si voglia seruire, si spolueriza di zucchero, e cannella senza sottestarla, ma più tosto si può coprir d'oua sperdute in latte, non tralasciando di coprirla di zucchero, e cannella.

Il Pane unto, ouer gulosi, mentre si cuoce alla gradella, ò spiedo, carne, e mas. Pan vn to.
sima porcina, ouero salcizza, si fa stare su la stissa gradella Una pagnotta gran-
detta spicata, volta con la molica verso le bragie, quando la sudetta carne comin-
cia, riscaldata dal fuoco, a gocciolare, si strigne con detta pagnotta, e si replica tante
Volte, quanto si veda, che detta carne n'habbia bisogno, inhumidendosi di grasso per
causa del calore. Cuocendosi detta carne in tegame, ò padella, si pongono a friggere
nel suo grasso fette di pane tagliate grosse, ma prima abbrustite; Per da magro si
friggono in butiro, poi s'adrimo di zucchero, e cannella. Si friggono pur da
magro nello stesso tegame, ò padella, oue si cuocono gli Spinacci, le sudette fette di
Pane abbrustiate.

Li crostini di Pane abbrustiato si coprono di rognonata di Vitella, ò Capretto già Crosti- ni.
cotta, ben pelta col suo grasso, e ligata con oua, ouero di budella di beccarie, ò tordi,
mentre si cuocono allo spiedo, ouero di midolle, e rosso d'ouo, ouero di butiro fresco,
con zucchero, e cannella sopra, ouero di Caniario per da magro.

Il Pan grattato Vuole gran cottura solo, ma con ouo, e cacio non tanta, & è in Del Pà gratta- to.
ogni modo grata minestra, e massime se si lauera più volte in acqua chiara auanti si
ponga nel brodo, e per giorni di magro si fa cuocere in butiro a lento fuoco, e mili-
cando, o, in sì fatto modo preparato, Vogliono, che sia sano, a chi per troppo man-
giare patisse ostruizioni.

Ad oncie due di Caniario, dismessi in Una scodella d'acqua aggiugni Una pagnotta
grattata, vna passa, ouero vna secca, e mischia ogni cosa insieme, poi gettato in vn
tegame, oue siano soffritti petroselli, & aglio, e con non molto fuoco va moltiplicando
tal Viuanda, che vedrai, che farai con poca spesa da magnare per la tua famiglia,
e quel Pane grattato così moltiplicato, leua il salario al Caniario, e si confonde col Ca-
niario in maniera, che non si discerne da quello, anzi se gli farai pigliare più corpo
con più Pane grattato, e lo cuocerai in padella, farai Una frittata gustosa per qual
si voglia tavola, seruita con brusco, e spetiaric.

Col beneficio del Pan grattato minuto, anzi setazzato, si cuoce vn pezzo di Pan di butiro cotto allo spiedo.
butiro nello spiedo; s'affina prima detto butiro, col maneggiarlo molto in acqua
fredda, anzi ghiacciata, perloche ne viene assai sodo, e inspiada, fatto in forma
ouata, grosso nel mezzo tre dita, a lento fuoco, si volge lo spiedo da mano giusta,
soda, e veloce, il diligente Cuoco lo va spoluerizando col sudetto Pan grattato, ac-

compagnato con poco zucchero; scribiscete detto butiro il Pane, secondo che si viene dileguando, anzi entra dentro sino allo spiedo, & all' hora in poco tempo è fatta viuanda assai gustosa.

Pan grattato ne' le lasagne. Alcuni si seruono di Pan grattato in luogo di cacio li giorni di vigilia, tramezzandolo trà le lasagne; Vero è, che l'accompagnano con mandole pistazzate, poco zucchero, pepe amaccato, e forsi con aglio frutto, e ne fanno Un suolo di lasagne, & vn di detto Pan grattato, mischiato con dette robbe.

Pan grattato in luogo di sfoglio. Certi si seruono di Pan grattato in difetto di farina, e massime in i scambio di sfoglia fan le torte; tal volta in Campagna non c'è, chi sappia far sfoglie.

Maccaroni di Pan grattato. Altri grattano Una pagnotta, e le fanno pigliar corpo, come pasta mediocre, vn poco poco di farina, & acqua, fattone poi bocconcini, li calcano con vn dito su la grattacacio rouersa, e li chiamano strozzapreti, macaroni, e noi gnocchi; Questi cotti prima nell' acqua bollente, condisciono in piatto con butiro, e cacio, meglio se fossero cotti nel latte, poi per li giorni di Vigilia si possono coprire d'agliata, o di noci, o di mandorle; questi hò magnato in salsa verde assai buoni, si come li macaronzini di Napoli; ouero, come sono sgocciolati dall' acqua mettili in vn tegame con petroselli, aglio, e pepe, e falli suffriggere in oglio, che facciano crosta.

Pagnotta ripiena. Qualched' Uno scherzando attorno questo Pane, piglia Una pagnotta buffetta, e con la costa del cortello battendola, ne leua la crosta, poi per vn piccol buco ne caua la midolla, o molica, e la mistica con granelli di pollo, o latti di Vitello triti, ouero vccelletti grassi intieri, e con queste cose soffritte prima con midolla di manzo; riempia la sudetta pagnotta, la fa bollire nel latte vn pochetto, di doue lenata, e sgocciolata, si pone in Un tegame nel forno, facendola suffriggere pure in midolla di manzo, o butiro, coprendola di cacio di Parma, quale vi si aggiugne più volte tanto, che faccia nuoua crosta, in fine con chiara d'ouo, e zucchero ben sbattuto si ghiaccia. Si può in giorni di magro, in luogo delle carni, misticare la sudetta molica, cauata dalla pagnotta, con formaggio Parmigiano, & oua, & herbettes odorifere, & attuffate che saranno, nel latte bollente, se ne riempie la pagnotta, quale si fa suffriggere nel butiro, o nel forno, o sottostata seguitando mentre si cuoce a spolverizarla con zucchero, cannella. e poco sale; I giorni di Vigilia si riempie con polpe di storione, o di luzzo, alici, o milze di ciascheduno, ouer con ostrighe, e code di gamberi, tartuffi, prugnoli, Una passa, conditi, pistachi, fonghi prataioli, e si adopra oglio lauato per cuocerle.

Tagliolini, e millefanti di molica di Pane. Ritorna il Pane di nuouo pasta, facendolo stare molto a molle nell' acqua, leuatone la crosta, poi si strigne oltra modo con panno bianco, per farne uscire la più acqua, che si possa, poi si pesta con gran forza nel mortaro, e si ritorna a trigner di nuouo, snotandola pure da acqua, poi con ouo fresco, e poca poca farina, se gli fa pigliar forma di pasta, della quale altri ne fanno millefanti, altri assottigliandola con mattarella, ne fanno tagliolini detti di Monache sani, e delicati, quali così asciutti, o all' aria, o nel forno o a lento fuoco durano assaiissimo.

Della Farina. Restami a dire alcuna cosa della Farina, la quale se bene è tant' unita col Pane ha però ancor lei qualche qualità particolare, e di lei ridotta in diuerse paste se ne fanno molte viuande, anzi come prima del Pane, si douena ponere ancora prima; ma so-

ma sono stato tanto affretto dalla perfezione del Pane, che quasi m'ero scordato della Farina, la quale ne porge prima la bella, e molta commodità per sigillare lettere, e qual si voglia cosa, ne si può dir Pane, poiche mentre ce ne vogliamo seruire la facciamo diuenir pasta. Conserua ottimamente la Farina ogni cosa, che vi si ponga dentro, e mirabilmente le oua, carne, e gli Uccelli grassi, & in parti colare gli ortolani, quali mediante la commodità della Farina, ouero semola, che nasce da la Farina, si mandano per tutta Italia.

Con Farina si fanno diuerse cole tenacissime, mediante le quali, gli Artifici, & altri ne cauano Utile, e commodità. E perche da prima queste cole si faceuano con i colli delle pelle, quindi hebbero il nome, e da poi il mangiare, che si fa con cola di farina, chiamò Colix.

La Farina serue per prouedere, che la pasta in lauorandola non s'attachi insieme, ouero in ponendo lauori di pasta, d'altra cosa humida sopra tauola, o tegame, o rame, non si attaccherà se prima viene coperta di Farina.

Con oncie sei di Farina, e due di Cocola di Leuante fatta in poluere, & impastata, si fa pasta da dare al Pesce.

Con Farina, acqua, e strutto si fa pasta ordinaria per pastizzi, e tortà.

Con acqua, o brodo, e Farina si fa pasta ordinaria per far millefanti, e sfoglie, delle quali se ne fanno tagliolini, strazzatelle, lasagne da grasso, e magro, tortelli da grasso, e magro, de' quali si dirà a suo luogo in trattando de' loro ingredienti.

Con Lib. vna di Farina stemperata con tanto latte, che basti posta a fuoco lento in vna Caccia (questo è vn vaso cucinario di rame, come vn catino) tanto che gonfi, e diuenti come cola, aggiungi cinque rossi d'ouo, poco sale, oncie due di butiro, acqua rosa, poi pesta assai nel mortato ogni cosa, e tienla sbruffata con vino buono, meglio maluagia, tanto che ritorni cola, passandola poi per siringa, ouero per vn'imbuinello, detto ancora imboto, e falla cadere nella padella, oue sia strutto bollente, o butiro, si chiama pasta da siringa, cotta vuol' essere spoluerizzata con zucchero, e poca cannella.

Questa da magro si fa nello stesso modo, ma in iscambio di latte si pone vino buono, o maluagia, e mandorle peste nel mortato, e stemperate con non molta acqua rosa.

Con Lib. due di Farina, tanto strutto quante vn' ouo, vn poco di sal bianco trito, per il resto acqua bollente, se ne faccia pasta soda, e lauorata con sollecita mano, farai pasta buona per pastizzi ordinari.

Con Lib. tre di Farina impastata con oua num. sei, e lib. vna butiro, ouero strutto, ouero la metà per ciascheduno, aggiungi oncie sei zucchero di rotame, oncie vna sale, oncie tre acqua rosa, per il resto con acqua commune s'impasta, e si fa pasta fina per pastizzi all'Inglese, ouero Vngaresca, o altri.

Oncie quindici di Farina stemperata con rosso d'ouo, butiro, poco sale, acqua rosa, per il resto acqua ordinaria, si fa pasta per far grolate, si raffina con farne più panetti, e questi assottigliati, e souraposti, si riducono poi con la matricola in sfoglia.

Non è la semolella al tutto prima di diuenir cibo, perche statà, che sia nell' ac-
qua circa ott' ore, lauata, si strigne, e quella se ne fa uscire, da poi si liga con lar-
te d'amandorle dolci, e con lento fuoco si cuoce, oue se gli aggiugne zucchero, & un
poco di sale; & oltre l'esser gustosa, Vale per mouer il corpo, e libera il petto, & il
polmone da fieme viscoso; non resta per questo, che la non si possa far bollire in bro-
do, e ligata con ouo, serue per ottima minestra.

Virtù
del Pa-
ne,

Questo Pane non soffre quasi d'esser cotto, che comincia a far beneficio all' Huo-
mo, poiche così caldo com' esce dal Forno, applicato a qual si voglia macchia di
grasso, e particolarmente di quel negro delle ruote delle Carozze, o Carra, le leua
senza detrimento de' drappi, di seta siano, o di lana; posta una pagnotta calda molte
volte al buco del cocchiame d'una botte, il cui vino habbia la muffa, vogliono, che
la leui, credo però con detrimento del Vino. Con Pane si fa diuenir il Vino aceto,
come si dirà a suo luogo.

Ponendo in un Pane caldo un corno d' un gionenco, lo rende tanto tenero, che
si può piegare, & accomodare a qual parte più piace, e serue nello stesso modo a gli
Artifici, per piegar qual si voglia gran corno da caccia; Il Pane abbrugiato in una
stanza, con non spiaceuole odore, scaccia ogni ingrata puzza.

Al corallo impallidito da sudore, o seccia, rende il suo pristino colore la molica
del Pane caldo.

Se in qualche vaso d'argento apparisce qualche macchia, se gli leua con molica
di Pane, e si costuma per tenere politi li Vasi sacri. Le stesse Perle si perfettionano,
& imbiancano con molica di Pane.

Al pari di qual si voglia saponetto, o palla muschiata, rende morbida, e bianca la
mano il Pane, lo fanno ben quelli, che con molica di Pane, & altre misture com-
pongono paste per far le carni bianche, quali tralascio di scrinere, mentre giouami
a credere, che non si seruino del Pane per quel retto fine, per il quale è stato
istituito.

Se in mangiando sapore, o salsa, la molta senapa offendesse il naso, si finta il Pane,
che subito leua tal' offesa.

Se fosse cauto nel Vino serpe, o rospo, o altro uelenoso, vogliono, che col metter-
ci Pane caldo dentro, si leui il veleno, Con la stessa ragione forse si fa bollir cene Fon-
ghi, ma può ancor' essere, che nell' uno, e l' altro serua per prouare s' è uelenato, con
dare il Pane a qualche bestia.

In Roma, qual sempre ha hauuto pregio di più bel Pane, che qual' altra Città, oue
si costuma scrostar il Pane, si gouernano le Galline con detta crosta, solo per hauer-
ne oua di maggior sostanza, e gusto.

Il decotto di semola, libera assolutamente da rogna; & accioche ogn' uno inten-
da adesso, e per l' auuenire questa voce di decotto, sappiasi, che l' acqua ou' è bollito
semola chiamasi decotto di semola, sì come di qual si voglia altra cosa, che vi sia
bollito dentro, chiamasi decotto di quella cosa; In semola si conserua ogni carne, e
l' oua, anzi gli ortolani in scatole di semola si mandano a Roma, e per tutto il mon-
do. Usiamo la semola per biada a canalli misticata con fana, o altro legume.

Con

Con
calo
questo li
mazzi
sacrifici
con prez
Varrone

Prim
aracor
questo
chine
O Dio qu
può con
graffi si
viene ru
raccolge
poi num
ma le no
nano car
cuno, ch
non è Cu
non rep
antiche
facen
Sion, ve
che i cuf
gianti, e
Cantica
d'argent
che per l
spesa, se
ro Rend
tarfi V u
tà. Que
taua l' V
daua all
tempo d
eampo
lani non
studio, a
leggi d
bano pur
racconta

Con non mal ordine succede al discorso del Pane quello del Vinò, e se bene ad Del Vi-
 alcuno pareria che douesse precedere la cultura delle Viti, tuttauia il gusto di no.
 questo liquore fù causa della coltinatione di quella. Nella quale per interessare
 maggiormente i Romani, dal lor primo Rè fù ordinato, che non s'offerisse in
 sacrificio altro Vino, che di vite potata, da che ne Venne tanta fertilità, che
 con prezzo di Vino fù condotto Mezentio in aiuto di Rutoli, come ben scriue
 Varrone.

Principiando dunque dal tempo della Vendemia questo trattato, sono sforzato La cu-
 a racordare con molta efficacia al nostro Economo la custodia dell'Vua, la quale in stodia
 questo contado con niun riparo, ò prohibitione è non solo esposta alla volontà di dell'V
 chi ne Vuole, ma da stessi Contadini, e con prodiga liberalità donata, e discipata. ua.
 O Dio quanto ne consumano i Villani in mangiando lor stessi, e le loro bestie, che se
 può conoscere dal Venire essi belli, e rubicondo nel tempo dell'Vua, e ne vengono
 grassi sino i lor cani. Quella poi ch'in casa nascondono pel Verno, e quella che
 viene rubbata da quegli altri villani, quali perche non lauorano terreno non ne
 raccolgono, si può conoscere, che beuono tutto l'anno senza comprarne. Non ha
 poi numero quella, che rubbano gli operari dell'Artifici, non solo i giorni di festa,
 ma le notte tra giorni di lauoro, però che Vscendo essi la sera della Città, ne ritor-
 nano carichi d'Vua la mattina, e non v'è legge, ò prohibitione, ò saltaro, ò custode al-
 cuno, che lo Vieri, quasi che sia permesso impunito questo furto, è pure è certo, che
 non è Città, ò Terra alcuna, quale ne tempi della vendemia, ò con bandi, ò guardiani
 non reprima questa tãta licentia in pregiudicio del priuato, e publico. Era costume
 antichissimo il deputar custode alle Vigne, ed è certo, che i guardiani degli Ebrei
 faceuan capanocci di frasche per ripararsi dal Sole, onde in Isaia Derelinquetur
 Sion, vt vmbraculum in Vineia, e sopra lo stesso Isaia Cirillo Alessandrino disse,
 che i custodi delle Vigne doueuano scacciar non solo i ladri, ma le fiere danneg-
 gianti, cominciando questa guardia dal tempo che l'Vua comincia a fiorire, e nella
 Canica si fa mentione de custoditori delle Vigne, quali riceuono ducento monete
 d'argento per lor mercede, e li Dottori concordano in riguardo di questa necessitã,
 che per la custodia delle vigne si possano sforzar gl'Ecclesiastici al concorso della
 spesa, senza cader in censura, il che amplamente è riferito dal Buad, e da Prospe-
 ro Rndella; Mà di più Mosè con legge espressa coia nel Deuter. prohibisce l'aspor-
 tarli Vua dalle Vigne, concedendo il poterne mangiar quanto comporta la neces-
 sitã. Quel sauiò legislatore Platone si come ordinò, che non fosse punito chi por-
 taua l'Vue nobili a casa sua per conseruare da mangiarsi per il poco danno, che
 daua alla Vendemia, così Volle che colui che dal suo campo leuasse Vue auanti il
 tempo della Vendemia pagasse a Bacco cinquanta drame, ma chi ne leuasse dal
 campo del Vicino ne pagasse altrettante mine; E se hauesse veduto i nostri vil-
 lani non sol lasciar mangiar l'Vua alle lor bestie, ma portargliele a casa a bello
 studio, al sicuro la pena pecuniaria in corporale haueria permutato, si come tutte le
 leggi da poi condannarono a pena di furto simili danneggianti, volendo che si deb-
 bano punire con lo stile della rigorosa legge Aquilia, e perciò Alberto da Resato
 racconta, che vn Giudice, il qual perche vno era entrato in vna vigna poco da poi
 piumio

pionuto con la forma delle sue pedate conuinto, lo condannò, & è certissimo, che da tutte le nationi simili ladroncelli si faceuano andare per la piazza con l'Vua al collo. Ed è molta ampliata quella legge de' Longobardi, la qual concede, che per trè rampazzi d'Vua leuati d'Una vigna non si possa reclamar di danno, mentre che da stessi contadini partiali patroni, è donata à chiunque passa per la Via non ostante, che questa fosse limitata da' sauji Glosatori, però che vogliono, che s'intenda la permissione di questa legge solo in caso di necessità di fame, & auanti che dal Custode sia proibito, e che questo tale sia solo, perche se fossero molti, il danno si farebbe sensibile, anzi i Canonisti vogliono, che se vn fosse stato il consultore, è conduttore di molti à danneggiar l'Vua sia tenuto all'emenda del danno in temporale, e spirituale.

Del Mosto.

Il molto mosto, che si consuma, porge ancorà vn grandissimo pregiudicio all'abbondanza, e qualità del Vino. Il primo nel far sughi, per lo che i villani leuando la miglior Vua, ne resta la trista in pregiudicio della bontà del Vino, ne così tosto fermasi la Castellata auanti la porta, oue si debba scaricare, che corrono quant'vicini, e comadri ci sono à pigliar mosto per far sughi, e ne restano le sole graspe da porre nella tina, non considerando, che Una pignatta di questo mosto è almeno tre boccali, quali con l'acqua fariano quattro di Vino, e pare, che non si doni cosa alcuna. Quel mosto poi, che si versa bollendo dalle castellate nel condurlo à Bologna viene raccolto da suburbani contadini appena la terza parte, e pure vn mio Ortolano, che ci attende, di questo, che raccoglie, oltre la metà, che ne dà à luoghi più conforme l'ordine, gli serue per benàda tutto l'anno. Et è ancor molta quantità quel mosto, che con lo star troppo in monte, l'Vua volendo ogn'vn far dolce resta sorbito dalla terra, che però in poco tempo non è danno nella bontà, perche se ne dà prima quello delle grane fraside.

Stanza della villa ripara al danno.

E chi non conosce; che molti di questi danni la stanza del' villa ripara? non tanto, per se stessa quanto con la diligenza del Padrone, e se bene non si può del Vino proporre l'esatto conto di quello si sparmi in villa come si è fatto del Pane, in ogni modo se si considera quanto s'auanzerà nel reprimer il sudetto soialaquamento d'Vua, e mosto ritouerassi esser quantità di conseguenza, oltre che si risparmiarà quel Vino, che si consuma, o dona le calende d'Agoſto; le ferie di S. Martino, Natale, Giouedì grasso, & altri, & ancor quel fiasco di Vino, che ogni volta che si farà lanorare vn'operario, oltre il pagamento, se gli aggiugne almen di due boccali, e forse la sua mercede non importa tanto; si risparmia quello si consuma nella stanza Bolognese, ogni volta, che giugne qualsiuoglia persona poiche subito si caua Vino, per darle bere, & in luogo di cauarne due bicchieri per quel tale, se ne caua vn fiasco, il quale in caso giugnesse vn'altro forestiere sempre è Vuoto. In Roma di Vino si viue, come l'ocello di campagna di giorno in giorno, cioè à bari; e ouero al più à botte. In Fiorenza non ci sono botte, ma si viue à fiaschi. In Venetia non ci sono cantine.

È ben' ancor io, che l'esquisita inuentione di poner Acqua nel Vino, forſi fù ritrouata da Bolognesi per solleuamento della loro generosità in donar vino. Tuttavia se il diligente Padre di famiglia potrà godere di questo Vantaggio, e con lo

Star in

star in v
promeni
utilità
gnesi il
frutti il
Vino fa
po, faci
bere più
Vino m
s'ineq
mo noi
molto te
di quell
Prim
ci, botti
to vn ca
Città, d
tenza p
hauer sa
Seruido
Città se
bene l
(grane
guo, qu
fendo p
conferm
Vino da
narij sa
fissure,
dendosi
d quella
che sono
vedasi an
delle bot
Quan
molta di
e si con
quando
è matu
sar d me
bianca s
polpa no
matu

star in Villà hauer curà, che l'Vua non si consumi, non sarà egli questo vn'utile proueniente dal Villegiare? Questa sudetta inuentione in vero è d'istrazionaria utilità al Bolognese, poiche con questa ad onta quasi della penuria sempre li Bolognesi empiono le loro botti; anzi non è Cittadino di mediocre facoltà, à cui non frutti il pozzo, quant'vna possessione. Ma che diremo della bontà è salubrità del Vino fatto in questo modo. E delicato, e piccante, non è fumoso, non agraua il capo, facile si digerisce, passa presto, non riscalda il fegato, monda le reni, e se ne può bere più che d'ogni altro vino senz'offesa, però che se bene Aristotile vuole, che il Vino inacquato sia più fumoso, è certo, che s'intende di quello, che nell'atto di bere s'inacqua, perche al suo tempo nò s'vsaua il misticar acqua nel mosto, come facciamo noi nel ponerlo nella Tina, che causa, che mediante la bollitione, e l'vnione di molto tempo, venga l'acqua dal calor del vino riscaldata, & il Vino dalla frigidità di quella temperato.

Prima ancora della Vendemia è necessario far accomodar le scale, canestri, falci, botti, tine, bigonci, e castellate (questa è vna botte di corbe dieci, longa quanto vn carro, larga di diametro poco più d'vn braccio, con la quale si conduce alla Città, ò alla Casa di villa l'Vua già amaccata, ò pestà, come si dirà) con auuertenza però, che tutti i sudetti Vasi si possono accomodar in Villa senza spesa, sì per hauer falci, e quercetti giouani per far cerchi, sì perche quasi ogni Contadino, ò Seruidore è atto à ligarli, e saperli far stringere attorno il vaso, il che non si fa alla Città se non con dispendio; vero è, che in buona regola Economica credo, che sia bene l'hauere questi Vasi cerchiati di ferro, non tanto perche, oltre la prima spesa (graue in vero) si sfugge l'annuale, e continua di farli ogn'anno cerchiare col legno, quanto, che li cerchi di ferro tengono più sicuro le botti da versar Vino, essendo più difficili a rompersi, e rendendo le botti ancor più polite, il che aiuta la conseruatione del Vino, oltre che è certo, che il ferro sopra le botti preserua il Vino dal nocimento, che gli possa succedere da folgori, e tuoni. I sudetti vasi uinarij sarà bene, auanti la Vendemia, far star pieni d'acqua, acciò si chiudano nelle fisure, e non versino il mosto; Si potrà far ancora accomodar l'imbotto, prouedendosi d'vna anella di ferro più larga del cannone del detto imbotto, & attaccata à quella ci sia vna reticella di filo, qual posta in detto cannone ritenga le grane, che sono nel Vino nuono nell'imbottarlo, e sia sostenuto dalla sudetta anella. Prouedasi ancora di spine, cocchiumi, doccioni, cannelle, & altre cose per seruizio delle botti.

Quanto poi al tempo della Vendemia, molto ci saria, che dire, sì come con molta diligenza si deue obseruare; Senza dubbio deu'essere, quando l'Vua è matura, e si conosce, come dice Palladio dalla vista, quando è chiara, e gialla, ò col gusto quando è dolce. Questo documento può seruire, oue l'Vua viene tale, quando è matura, ma in questo Comado sono Viticij, ne quali mai viene gialla, ne dolce; sarà meglio l'altra auuertenza dello stesso Palladio, quando il vinacciolo nell'Vua bianca sia fosco, nella negra rosso, perche questi acini difesi dalla guscia, e dalla polpa non possono esser alterati ne da Venti, ne da Sole, ma dalla sola natural maturità fatti tali, Similmente premendo dell'Vua, se il vinacciolo n' esce con la polpa

Auanti
la Ven-
demia,
che si
debbà
fare.

Tempo
da Ven-
demia.

polpa attaccata, non è matura, ma se n' esce nudo, o si libera facilmente, è da vendemiare. Quando i capi delle Viti stanno chini più del solito, è segno di maturità. E poi il tempo da vendemiare, quando la consuetudine del paese, è tale, peroche se bene da Scrittori sono prescritti varie precognitioni, in ogni modo ogni paese hà diuerso costume. Ci sarà tal Padrone, che è sforzato da' rubbamenti a vendemiar l'Vua brusca, ad altri gusta il vino acido. In altre parti, come s'è detto, l'Vua mai non viene à maturità perfetta, tnttauia pare, che per l'Uniuersale (& ancor presso à gli Antichi) appo noi sia tempo da vendemiare passato l'Equinotio, che sarà per la festa di S. Matteo Apostolo. Dicono ancora, che il vendemiare quando l'Vua non è matura, si faccia il Vino poco durabile, e pure in certi luoghi su questo contado si vendemia d'Agosto, e per la durezza dell'Vua si pesta con mazze, & il Vino, che se ne caua, è di più durabilità d'ogni altro.

Offer-
uationi
di Stelle
nel ven-
demia-
re.

Alcuni osseruatori di Stelle consigliano la vendemia, quando la Luna sia in Cancro, Libra, Scorpione, Capricorno, & Aquario; ma quasi tutti gli Autori indifferentemente Vogliono, che si vendemij solo nel diminuir della Luna, e certi più ristretti non permettono la vendemia, che trà dieciotto, o vent'otto giorni della Luna, ne pensano, che l'Vua non è sensata da maturarsi giusto quando la Luna cala, e pure dopo la maturità non vogliono si tardi la vendemia più di cinque, o sei giorni, allegando, che la vite, e l'Vua patiscono per esser già di forze risolte, ne pensano ancora, che non ogn'vno s'intende del Cancro, e del Capricorno; ma molti son bene informati di quanto dice il Sanio nell'Eccles. Chi offerua i venti non semina, e chi considera le nubi, mai non miete. Voglio dire, che i sudetti documenti sono facilmente da scriuere, e difficili da offeruarsi, anzi mal sicuri; perche hò veduto con esperienza molte volte cauar Vino migliore, e di più perfetta durabilità da Vue vendemiate à Luna crescente, che da quelle, che per farle aspettare il punto della Luna, sono state danneggiate, e ridotte imperfette da' venti, pioggie, nebbie, malumi, e simili casi, a' quali l'Vua di già matura è sottoposta, e pare, che in quella stagione, & in quello stato della Luna, questi malori siano più frequenti. Sono però li sudetti consegli fondati sopra ragioni certe, e valide, e frà l'altre dell'influenze della Luna, efficacissime sopra le cose terrestri, e successiuamente sopra l'Vua, è Vino di natura humida, qualità particolare ancora della Luna; e se in poca qualità d'Vua, ouero in vendemiare qualch'Vua di singolar qualità si potranno offeruare, senza detrimento della sudetta Vua, si caminerà con maggior sicurezza della salubrità del Vino; anzi sarà diligente offeruatione dell'Economo, il qual per la molta quantità dell'Vua non la potesse vendemiar tutta nel diminuir della Luna, notare il Vino vendemiato à Luna crescente, il qual à proporzione sarà in più copia del vendemiato à Luna mancante, e quello bere, o citare auanti giungano i giorni di Marzo, o Maggio, pericolosi del guastarsi del Vino. Potrà ancora far vendemiare a' Contadini la parte loro nel crescer della Luna, ritardando la sua nel diminuire.

Elettio-
ne dell'
Vua.

Ma nell'eleggersi la qualità del terreno, oue è nata l'Vua, dourà usar maggiore, e più certa diligenza, antepoendo la di monte à quella di piano, purchè non ci sia tufo, che l'odore partecipi al vino, o gesso. Bacco ama i colli, Non sò già se la Vigna

Vigna
la vicin
rami l'
portar
pori, el
questi si
questo n
nation
come i
buona
Vigna)
(cioè da
arbore s
vno, si
sò però
to nel bu
taggiar
vn cam
grassi, o
pie, o co
te il lau
dicami
uora? p
rendel
per haue
re da og
in paese
à loro si
vna pian
che habb
semplice
eleggend
l'Vua, po
può tagli
parte di
durabile
La qu
pare, e
Vua, ch
bisogna
più per
venti, &
che l'V

Vigna si deue anteporre all' arboreto nello stesso; la *Vigna* uogliono, che per la vicinanza della terra habbia più calore dal Sole, ma nell' arbore basso di pochi rami l' *Vua* è più dominata dal Sole, nella *Vigna* la vicinanza della terra può apportarle nocimento, poiche è certo, che la terra percossa dal Sole manda in alto vapori, che possono offendere l' *Vua*, ma auanti giungono all' altezza dell' arbore, questi sono consumati dal calore del Sole, e poco offendono l' *Vua* dell' arbore, e per questo non si fanno le *Vigne* in piano, oue li vapori sono maggiori. Ogn' *altitudine*, oue non s' uisino *Viti* sugli arbori, non starà in dubbio di questa clettione, come i Bolognesi, quali usano poche *Vigne*, e pure fanno ottimi *Vini*, & io in buona Economia non posso che lodare le *Viti* arbusine, peroche la *Vite* nella *Vigna* si può assomigliare alla *Meretrice*, la quale viene mantenuta da palo secco (cioè dall' huomo aduentito) con molta spesa, e poca fertilità; ma la *Vite* su l' arbore simile alla Donna maritata, la quale, mediante il Marito Verde, se perpetuo, si mantiene con poca spesa, & in comparatione dell' altra è fecondissima, sò però ancora in dubbio, qual debba anteporsi. E partendomi da' monti, ridotto nel bel piano, e massime in quello, che è a piede de' colli, dico, che si può auantaggiar l' *Economo* nell' atto del vendemiare, col cappar per la sua parte dell' *Vua* un campo più d' un altro, allontanandosi dalla Casa, da' canepari, & altri terreni grassi, offeruando la spetie buona delle *Viti* più tosto, che far differenza trà stoppie, o colture, perche l' offeruatione di questo consiste, che nelle colture, mediante il laouare, pare, che possa esser più morbida l' *Vua* di quella delle stoppie, ma dicami tali offeruatori; Il piede della *Vite* non è su la ripa del fosso, oue non si lauora? poi, le *Vigne*, non si zappano anch' elleno? Di più, se il Sole è quello, che rende l' *Vua* più perfetta, le *Vue* nelle colture non sono più dominate dal Sole, per hauer meno rami gli arbori delle colture, che quelli delle stoppie? guardisi pure da ogni terreno grasso, humido, sortiuo, e non si fidi, che sia vicino al colle, o in paese di buon nome, poiche per tutto può esser differenza di *Viti*, sì in quanto a loro stesse, come in quanto alla varietà del terreno. Può ancora cappare più una piantata, o filo, che un altra, guardandosi da salici, e frassini, e quella *Vite*, che habbia pochi grappoli, e rami, farà meglio *Vino*, e sarà meglio il filo, o piantata semplice, che la doppia, per esser più dominata dal Sole; può cappar gli arbori, eleggendo li più maturi d' *Vua*; può nel stesso atto di vendemiare far cappar l' *Vua*, ponendo in un bigoncio la buona, la trista nell' altro, e farne far due masse; può tagliar fino li grappoli ad uno ad uno, facendo *Vino* ottimo di quelli dalla parte di sopra, e con tristo di quelli dalla parte da basso del grappolo, ma non così durabile.

La qualità poi naturale dell' *Vua*, si deue molto considerare, poiche l' *Albano* pare, che tenga il primo luogo in far *Vino* delicato, & è ancor la più *Uniuersale* *Vua*, che sia; non vuole molt' acqua, matura presto, e perche è facile da voltarsi, bisogna ancora vendemiarla presto, con hauer cura a' grappoli più bassi, per esser più pericolosi a voltarsi; questo è malore, che viene all' *Vue* dallo scuotersi i rami de' venti, & ancora da bestie, e persone, massime nell' alzarli i capi delle *Viti*, causa, che l' *Vua* deprauata nel succo, si rende di mal gusto, e uista, ponendo ogni poca

Qualità
dell' *Vua*.

che co
sa sia il
voltarsi
dell' *Vua*.

quan-

quantità causare gl'istessi mali effetti nel mosto, e *Vino*; ancorche non si guasta affatto, per esser difesa dalla scorza, la qual per questo non si fracidando così presto, cela questa mala qualità; *Alcuna* si chiama *Albana rara*, e l'altra *Albana* spessa di grane, e marisce facilmente; si chiama ancora *Bottara*; l'*Albanone*, perche matura prima dell'altra *Vua*, non ne tocca al Padrone. Il *Torbiano* fa *Vino* generoso buono, e non si guasta, nè su le viti, e rare volte nella botte, matura tardi, ne è danneggiato per non esser mangiabile, porta acqua assai, ma il suo vino non viene molto chiaro, restando un pezzo torbido, e perciò *Torbiano* si chiama.

Il *Montonego* è della stessa qualità, ma non si può lasciare su le viti fino alla sua matura perfezione, perche essendo buono da mangiare, e conseruandosi assai per il *Verno*, viene rubbato, non fa *Vino* dolce, ma saporito. La *malige*, e la *Maluagia* sono delle sudette qualità. L'*Vua Checra*, *Angela*, *Paradisa*, sono le migliori, che siano per serbarsi sopra le stuoie, pe'l *verno*, e la *Primavera*, che viene, e di questa se ne manda quantità a *Venicia*, & altre parti, le quali sì come la *Vernazza*, lo *Schianone*, e la *Lugliaticbel'a*, che patisce di malume, fanno *Vino* buono, che ha del dolce, ma non vogliono mol'acqua. La *Leonza*, il *Barbosino*, il *Lentino*, la *Bagarella*, la *Forcella* con poch'acqua fanno *Vino* piccolo, & insipido. La *Pomoria*, ouer *Peregrina* fa *Vino* brusco, piccolo, e dura assai. L'*Vua Lupina* è la più trista di tutte, poiche il suo vino non viene mai chiaro, & auanti *Maggio* si guasta, e fa guastar l'altra *Vua*, oue c'entra per compagnia. Quante all'*Vue negre*, l'*Albana* è al più delle volte volta, la *Sapiera* è buona per far sapore, & è buon vino ancora; la *Bornacchina*, e *Milanella* fanno *Vino* rosso, piccolo, ma dolce. L'*Vua Tosca* fa vino rosso, piccolo, non molto dolce, piccante, gratiofo, e sanissimo. La *Guiarefca*, e *Cocobergamio* fanno *Vino* rosso, brusco, ma dura assai, e vogliono acqua assai. La *Grilla* ha col nome la sua qualità. L'*Vua d'oro* è la regina dell'*Vue negre* per far buon *Vino*, sano, durabile, generoso, non si sgementa per qual si voglia quantità d'acqua, che vi si ponga, & è tanta la sua forza naturale, che riesce migliore ne' terreni grassi, quali di sua natura fanno tristi *Vua*, che ne' colli. Non patisce di star su le viti, ancorche piovra, migliora a star molto in terra ammassata, e quando pare marcia, all' hora è buona; in fine è la stessa con la quale in *Francia* si fa quel *Vino Claretto*, quale si porta per beuanda singolare per tutto il *Mondo*; in questo paese vuol'esser beuuto in capo all'anno, per starli molto a perfezionare; questa è di due sorti sì come qual si voglia specie d'*Vua* n'ha di diuerse sorti, tanto in buona, quanto in mala parte. La *Lambrusca*, chi ne potesse hauere vendemmiata tardi, fa *Vino* brusco, maturo, piccante, raro, & è singolar dote della *Vite*, che nel saluatico ancor riesca perfetta.

Se bene hò detto, e nominato di molt' *Vue*, mi dichiaro, che non hò hauuto in pensiero di raccontarle tutte, sapendo, che è un impossibile, come cantò *Virgilio* a questo proposito.

Quem qui scire velit, Lybici velit æquoris idem

Discere, quam multæ Zephyro turbentur arenæ.

Oltre, che queste stesse, non solo fuori di questo Contado, ma in questo stesso paese, si nominano con diuerso vocabolo; e circa la loro qualità, oltre che ogn'uno

hà

hà diuersa opinione, può esser, che in vn sito riescano differente più dell'altro, bastami, che per la commune sia tale, ò io l'habbia per tale.

Non per questo mi sono scordato il Moscatello, del quale si fa in questo paese beuanda dolce, odorifera, e gustosa quanto in altro luogo, e tanto gagliarda, che se non si mischiasse con l'Vua albana detta della miglior qualità però, che si ritroui, si potria paragonare nella sua grandezza, e forza al Vin di Candia, ma questa, moderando la sua ferocia, lo rende più delicato. Il Vno fatto di diuersi sorti d'Vne riesce meglio in questo paese, che il farlo di ciascheduna specie da per se, come vogliono molti Scrittori. E però il Torbiano stà molto bene col Leurino, temperando questo la sua grandezza, e facendolo chiaro contro il suo naturale, e preseruandolo dall'inacitire, che è quanto imperfetto hà. L'Albana col Montonego fanno lega mirabile aggiungendo l'vno il saporito al dolce dall'altro. Dell'Vne Lugliateche, Tremarine, Pignolo, ò Pergolise, & altre come di quelle, che non si faccia Vno, ne parlerò trattando delle Viti.

Considerate dunque le sudette cose, non si dourà permettere la Vendemia prima, che siano tre hore di Sole, acciò l'Vua sia asciutta de la ruggiada, il che maggiormente si deue offeruare, quando fosse piovuto. Si procuri, che li Vendemiatori habbino da tagliare perche con lo strappare il grappolo ne cadde molt'Vua, la percuote nel canestro, ò scala, ò nel l'ubire, ouero rompe il capo alla Vite, che deue seruire per l'anno auuentire. Dourasi tenere ammoniti li Vendemiatori, e quelli, che portano l'Vua all'ammassare, che non ci pongano Vua trista, marzia, non matura, nebbiata, malumata, ne figlie, ne legnetti, ne altre immonditie, e sopra il tutto, quando mangiano non stiano sopra i canestri ò bigonzi.

Lo stare l'Vua in massa tre, ò quattro giorni, serue acciò che quella, che non è di sufficienza matura si perfezioni, come segue à tutti li frutti staccati dall'arbore, quando sono cresciuti à bastanza, questo presupposto bisognerà dire, che quell'Vua che di già è matura tutta su l'arbore, haurà bisogno di star poco, ò niente in massa, anzi con lo star molto ammassata l'Vua matura, versa il mosto sopra la terra, e restano solo le graspe, oltre che la terra subollita da questo bagnamento, rende mal'odore all'Vua, e successiuamente al Vno. Per contrario l'Vua non giunta à maturità si dourà porre in massa sottile mezzo piede, perche quanto più ne sarà custodita dal Sole, e quanto più ne toccherà il terreno, tanto sarà meglio; per farla l'Vno maturare; e l'altra leuarle ogni mal'humore. Quando sarà alla metà della massa, à quello, che vi porta l'Vua, ordina, che ci ponghi vn palo biforcuto, acciò che questo con l'aiuto d'altri due simili posli dalli due capi della massa, quando sarà compita, possa sostentare pertiche da c'pire con liuore la massa in caso che pionesse, dietro le quali accomodate à foggia di tetto con dette pertiche si sgocciola l'acqua, quando piousse, senza che si bagni l'Vua, e le stuoie bagnate dall'acqua, e stessero sopra l'Vua la bagnerebbero, e col loro peso l'amaccerebbero. Ogni sera per quanto starà l'Vua in massa la farai sbroffare con mosto dolce, ouero leggermente con vna scoppetta, ò ramo di frondi piccole intinte in mosto la bagnerai.

Non si cominci à pestar l'Vua ne bigonci con piedi positi da huomini, ne mai da donne; s'essa non è rinfrescata, ouero se ci fosse piovuto sopra, asciutta, ò sgocciolata.

Hora
di vendemia-
re.

Modo
nel vendemia-
re.

Far staz-
re l'vua
in mas-
sa.

Dell' am-
mar
l'Vua.

Proui-
gione
acciò
non si
verfi il
mosto.

Auiso
per ri-
cono-
scere li
Vini.

Circa
la quan-
tità del
acqua.

Due
forti di
vino.

Poc'
vua af-
fa vi-
no.

lata, ponendo di nuouo molta cura, che non c'entri Vua mal sanā, foglie, paglia, & altre come sopra. Piena la Castellata, se per causa della lontananza, ò caldo dubitasti, che per bollire Versasse il mosto, fanne lenar vn bigoncio di graspe ben premute, e sgocciolate, poi s'abbia cura sia ben chiusa, e meglio ligata. Accompa- gnerai la Castellata con vn piccolo viglietto, nel quale sia notato il giorno della vendemia, il luogo oue sia stata vendemiata, e specificatamente nel sito, e piantata per impossessarsi delle qualità delle tue Vue, e questo viglietto dourà restar' attac- cato alla tina, oue sarà riposta, con aggiungerui la quantità dell'acqua, che c'haurai fatto porre; Se il Carro oue è sopra la Castellata, giunto alla casa potesse apparen- giarsi col farlo fermare con le ruote di dietro in luogo basso; ne l'aprire la Castella- ta meno se ne versaria, ma in ogni modo facci ponere sotto mastelli, e secchi, per raccogliere quanto ne cadesse, hauendo cura, che quelli, che la Vuotano, non man- gino, mentre la uorano.

Non basterà l'essere informato delle qualità de' siti, & Vue, così in vniuersale, come si è detto per la resolutione di quant'acqua vi s'abbia à porre non essendo l'Vua ogni anno della medesima forza conforme le pioggie auanti, ò doppo la lo- ro maturità, ò venti, ò nebbie, ò altre trille i fluenze all'Vua in vniuersale, ò an- cora in particolare, poiche vediamo alcuni anni vna sorte d'Vua esser buona, e far- ne assai, vn'altro non ne fare, ouero esser trista; ordinariamente però quell'anno, e quell'arbore, che produrrà poch'Vua la farà buona, e gagliarda. Per consigliarsi circa questo, e bene considerare la densità del mosto, poiche come gagliardo vorrà molt'acqua il mosto spesso, ma il raro poca, questo può auuenire, ò per le pioggie, ò terreni grassi; per la siccità, ò tristo terreno l'altro; con la stessa ragione se leni vna grana dal grappolo, & che resti, oue era attaccata asciutto, è segno, che hà den- tro mosto denso, e se li può poner acqua assai, per contrario se la grana manda fuo- ri vna goccioletta, ouero qualche vmidità è segno della rarità del mosto, e vuole poc'acqua, caso che per la penuria dell'Vua uolendo empir le botti non ti biso- gnasse eccedere. Potrai ancora sopra le Castellate vendemiate pressò, poner mol- to più acqua, e far da bere per la famiglia fino à 21 giorni, e tanto serue l'vua trista morbida, o quella trista delle due Castellate elette come di sopra. Se in luogo d'ac- qua ponerai sopra vna Castellata, acquarello potrà esser abbondante; e far molto vino per famiglia. Ma auerti, che non riuscirà così delicato, come con acqua.

Volendo fare due sorti di Vini, & assai, con vna buona Castillata, ponici solo, quattro, ò cinque bigonci d'acqua da prima, poi quando habbia bollito vn giorno in circa, leuane vna botticella di due, ò tre corbe, poi aggiungerai dieci, ò d' dieci bigonci d'acqua, e lassalo bollire cinque, ò sei giorni sotiti, poi cauato, e riuscirà vino raro per puttife donne, e per chiamar vini piccoli.

Poi ancora far empir vna botte ben cerchiata di grane di buon'Vua, e met- terni dentro vna corba di vino vecchio buono, poi fa empir la detta botte con acqua bollente, & assicurato, che haurai l'uscio della botte, chiudi, e fortifica il cochiame, e lassalo così trenta giorni, in capo à quali poneti la spina, e beui con la tua famiglia; e quanto se cau di volta in volta giugnerai tant'acqua, tenendolo pieno: se doppo molto tempo conoscerai, che smanchi di vigore fermati dal giu- gner

gner acci-
durare a
Ma se
fino a
non mai
con più
ancor le
il dolce
con mol
gliori il
per chia
bollire,
mar il bo
che dà, e
bastanza
non si toc
cui sono
no, da ch
mano me
effettua
anco i so
mezo vi
che si ca
vino per
ciarà ad
ouero de
garfene a
Se hau
dolce, m
ti dal pun
ee, il vin
fanno per
Genaro, ò
di forza, e
la sua Lu
si fu tram
ne poi di
genza, l
state la
da ogni m
botti, che
che nel fo
vicino, au

gner acqua, chiudilo, e seguita à beuerlo, e farlo bere, perche questa beuanda suole durare assai, & è di grand'isparmio.

Ma seguitando il filo del fare con diligenza il vino alla Bolognese dico, che bastino cinque, ò sei giorni per lassarlo bollire con l'acqua, e graspe nella tina, ma non mai passar li otto. Per la stagione calda Vogliono bollir poco, perche bollono con più impeto, doue entrasse Vua guasta, meno. L'Vua buona, e gagliarda bolle ancor lei con impeto, e però quanto più bolle, à guisa della pentola cala, e perde il dolce, oue haurai posto molti a qua lascia bollire vn poco più. perche non bolle con molti impeto, e però non si perfittiona così presto, oltre che hà bisogno di pigliar il grande dalla forza delle graspe, questo bollire è vn natural effetto del vino per chiarificarsi, e separarsi dalla parte terrea. Nello stesso tempo, che comincia à bollire, è bene con pala di ferro, larga, e tagliente romper le graspe, non per fermar il bollire, come altri fanno, e credono ma perche dalle graspe viene liquore, che dà, e piccante, e forza, & altre buone qualità al vino. Bollito, che haurà à bastanza. si pone in botti di buon odore, ben lauate, accomodate giuste, pari, e che non si tocchino, con grande auuertenza, che siano ben sgocciolate dall'acqua, con cui sono lauate. Gli antichi i lor dolci asciugauano con spugne, poi li incensauano, da che si vede, che non erano della forma delle nostre botti, perche ancora con mano mediante vn bicchiero, i fiori del vino di sopra via leuauano, il che da noi s'è effettua col riempir tanto la botte, che col versar vn poco di vino se ne vadino anco i fiori, & ogni immondezze soursanti. Da alcuni però si lauano le botti con mezzo vino, ò mosto, ma meglio col torchiato chiaro. Sarà più dolce la prima botte, che si cauerà dalla tina, che la seconda, qual sarà più grande, il che denota, che il vino per la sua leggerezza soursista all'acqua. Quando il vino della tina comincerà ad esser al fine, è bene non misticarlo con l'altro, ma colarlo con sacchetti, ouero de f. ndi di queste tine, farne vna, ò più botti poi tramutandole presto, sbri- garsene ancor presto, ò con farlo bere, ò con venderlo.

Se hauessi pensiro, che il vino imbottato, come di sopra s'è detto, ritenesse il dolce, mutalo due volte auanti passino quindici giorni, in tempo chiaro, e guarda- ti dal punto, che si riuoli la Luna. Fuori dell'occasione di farli mantenere il dol- ce, il vino alla Bolognese si muta, da chi due volte, da chi vna; quelli dalle due lo fanno per S. Martino, ò Natale, per la prima, per la seconda al fine della Luna di Genaro, ò di Febraro; quelli dall'vna dicono. che questa sorte di vino hà bisogno di forza, e che con tante tramute perde il vigore, e però si contentano del fine del- la sola Luna di Genaro, ò di Febraro, offeruando di elegger giornate di sereno, e che s'essi tramontana, e dal punto sudetto del far della Luna si guardano; in occasio- ne poi di qualsiuoglia tramutamento qual deue esser fatto con straordinaria dili- genza, lauando le botti benissimo, & asciugandole dall'acqua in caso non siano state lauate con torchiato. ò mezzo vino come s'è detto, e liberandole per di fuori da ogni immondezze, si guardano di misticare il vino, ch'è vicino al f. ndo delle botti, che tramutano con quello, che hanno cauato prima, hauendo in pensiero, e che nel fondo possi dare qualche mala qualità, ouero torbidezza al vino, che li è vicino, anzi col sospetto, che il vino vicino al buco, oue si empie la botte possa an-

Quando
deue
bollire.

Lauar,
e accom-
modare
botte.

Tempo
da tra-
mutar
il vino,
e modo

cor lui haüer qualche difetto di vento, ò aria. Perche è certo come si mostrerà a basso, che quasi ogni male viene al vino dalle due estremità della botte, cioè dal fondo, ò dalla parte per doue s'empie, si fermano di mischiarlo con l'altro, quando s'accorgono, che questo vino sia solo per due dita sopra il buco, oue si caua pensando haüer in tutta la mala qualità della botte. E di questi residui di vino sospetti se ne farà vna, ò più botte da bere, ò essitare quanto prima. Saria però meglio, che il buco della cera, per oue s'assaggia il vino fosse poco distante alla sommità della botte, e per detto buco si cauasse tutto il vino superiore sospetto d'imperfezione, come s'è detto, e poi il residuo si cauasse pel buco del docione conforme il solito, da che ancor ne succederea un'altra commodità; perche lasciandolo aperto quando s'empie la botte, si conoscerà quando sarà vicino all'esser piena, e così non si verserà vino, come spesso auiene, ò non si perderà tempo.

Lodi del
vino.

Conuiemmi esser spesso più prolisso di quello, che comporteria la mia debolezza, per non strappare la maggior delicia dell'huomo, e la più insigne dote di questa patria, e missimamente per omissione di qualche vtil ricordo si rendesse vana la fatica, che si pone nel far il vino, s'hauria occasione di dolersi della mia dipocaggine. Et tanto più, che questo soauissimo trè tutti i liquori di Vi, che significa forza è chiamato, come quello, che accresce il corpo, e l'animo di forze, e robustezza, e però in Greco chiamasi con parola, che significa luuamen, ouero Emolumentum; oltre di ciò genera sangue purissimo, presto si muta in alimento, aiuta la digestione, purga il cervello, accresce l'intelletto, rallegra il cuore, vivifica gli spiriti, scaccia i flati, orroboro il calor naturale, eccita l'appetito, apre l'ostruzioni, asciuga le distillationi, inhumidisce i secchi, humetta gli aridi, a' Vecchi riscalda tutte le membra, purga la parte serosa del sangue per via dell'urina, è salutare a tutta la vita è remedium contra Veleni freddi, e Gio. Damasceno dice, che col vino si dissipano le molestie, non altrimenti, che la nebbia col vento.

Homero volse, che il vino fosse fatto, acciò che scacciasse i tristi pensieri de' mortali, quando cantò.

O Menelae Dij fecerunt optima vina,
Quæ tristes hominum curas dispellere possent.

Plinio scrisse, che il vino è remedium de' Vecchi, perche li mantiene sani, li rende allegri, e ringioiuiti; onde è, che Bacco sempre si dipinge giuine, e nudo perche il vino fa manifestar ogni secreto, essendo proverbio antico, In vino veritas, anzi Horat. cantò. Comissum deteges, & vino tortus, & ira.

Difilo Comico Vuole, che il vino causi riposo, sapienza, docilità, e buoni consigli.

Bal. l. i. C. de verb. signif. num. i. afferma, che il vino a' gli huomini, & alle donne è di gioconata perche li fa cantare. Et il Real Profeta disse, In me psallebant, qui bibebant vinum. onde Horat.

Prisco si credas Macenas d. & Cratino
Nulla placare dijs neque viuere carmina possunt;
Quæ scribuntur aquæ potoribus.

E di più

Laudibus arguitur vini vinosus Homerus
Fecundi calices quem non facere disertum?

Et

Et altrone. Vinò, & lucernis non cessauere poetæ

E Propert. Si noctem paterum, sic ducam carmina, donec

Incipiant radios in mea vina dies.

E da altri fu cantato. Vina sitim sedent: & vates carmina vino;

Ingenio faelix, quod facit apta canunt.

Tutte le cose, che seruono pe'l Vinto humano, è necessario quasi quotidianamente con gran cura procacciarsi, solo il Vino con diligente ministerio d' un mese s' agguista in Casa di maniera, che d'ogn'hora, d' ogni punto te ne puoi satiare, gustare, e deliziare per tutto l'anno; non dourà dunque rincrescer l'ascoltare ogni minima bassezza, o circostanza, che si raccorderà, poiche, questa è bastante à priuarti di questa comoda delizia, annullando ogni fatica, e cura, ouero farti stare tutto l'anno comodo, e con gusto.

Habbi dunque l'occhio, che mentre si vendemia per te non s' elegga l'Vua più bella, ne per seccarne, o farne sapore, o sappa, o da donare, e ne meno da custodire per Casa tua, poiche da questa castellata, oue è tenuto la meglio, e dalla trista, che resta non puoi aspettare vino buono, e durabile.

Cura
nel vendemia-
re.

Alcuna Volta si scordano li Contradini acqua nelle Castellate auanti l'empiano, ouero nel passar da Casa loro, quando è piena, leuano il mosto, e la riempono, o di graspe fresche, o d'acqua; può esser, che per la Via, o poco giù di Via vendano Uno, o due bigonci di mosto, poi riempino la Castellata d'acqua; tu che non sai questo, ci fai poner l'acqua solita, nel canarlo, in iscambio di Vino fai acquato, poco durabile. Per contrario li Fachini, a' quali hai ordinato dieci bigonci d'acqua sopra la tua tina, non ce ne pongono, che cinque, o sei, ouero non pongono ne' bigonci, che due secchi d'acqua, per sbrigarli più presto; tu credi di far Vino piccolo, e delicato, riesce grande, e fumoso, a questo non c'è altro rimedio, che lo starci, e numerare; all'altro dell'acqua si conosce, quando è nel mosto, col ponerui vna mandorla amara dentro, se questa va à fondo. c'è acqua, se souuannota non c'è acqua, e la ragione è, perche dalla densità del mosto è sostenuta, e quando per l'acqua è fatto raro, non la può sostenere. Lo stesso dicono, che effitui il pero saluatico, e le sorbe; Vogliono ancora, che il legno d'Edera sia tanto poroso, che trasmetta l'acqua, e però, che posto in vna scodella di tal legno, mosto, oue sia acqua, si conosca, che l'acqua n' esce; anzi il Porta insegna separar l'acqua dal Vino con questo mezo.

Malitia
de Con-
radini, e
de Fa-
chini.

L'Vua, che si mette à bollire in Villa, non è sottoposta à questi pericoli, non hauendo tempo subito empita, e condotta à Casa di giorno d'esser adulterata, e questa sarà forse vna delle cause, che per ordinario si fa migliore, e più Vino d'Una Castellata in Villa, che alla Città, oltre che non si spende cosa alcuna in farla condurre, nè la gabelia solita, nè in farla canare, e trasuolare, poiche con vna semplice colatione dal gallinaro, e socij, sei con più fedeltà, e miglior modo seruito. Di maniera, che con lo stare in Villa, e co' sudetti auertimenti migliori la vendemia, e Vino in qualità, e quantità, & ancora isparmiij le sudette cose, che sono ancora di qualche rilieuo, e chi dicesse, che si bene meno in Villa. pareria paradesso, e pure li Scrutatori al tempo dell'Vua, e Frutti abborriscono il Vino.

Meno
si beue
in villa,

Il Pane, e'l Vido.

**Colare
il vino.**

Hauendo sopranominato il colare il Vno, sono sforzato à dirne alcuna cosa; ancorche haueffi determinato non ne parlare, perche gi dico, che in buona Economia, e per sanità non torni il conto simil sorte di Vno: tuttavia perche porge tal volta qualche comodità come si dirà à basso, mostreremo i modi di far questo Vno, ma non mi consigliaremo i berlo, per causa della sanità, e la ragione è questa, che essendol' Vna, e successiuamente il mosto composto di parte acqua, e terrea, l'vna non si può separar dall'altra, ad effetto di render la beuanda sana, senza il mezo della bollitione, nella quale le Vinaccie, come parte terrea, tirando à se ogni terrea feccia, la separano dalla leggierrissima parte acquosa, rendendola perfetta, e sanissima, il che non potendosi equire col mezo de' sacchi ne viene, che il Vno, ancorche chiaro, resta di qualità terrea, e mal sano. oltre che euaporando in questa attione, perde lo spirito, e facilmente si fa aceto, & insieme la facilità di seruire per veicolo al pasto. Tralascio l'interesse del poco Vno, che si cava, sì perche non comporta acqua, sì perche assai se ne consuma nell'atto, oltre il grande, e longo impiccio, che è questo colare. In vn sol caso lo ritrouo d'utilità, perche con questo Vno, qual ordinariamente resta dolce, puoi misticare qualche botte di Vno brusco, mutato, che sia fatto chiaro, e libero da feccia, e darci gratia, e gusto, facilitando à questo modo la vendita di quello, anzi per non t'ingannare, puoi con vna caraffa del brusco, & vna del colato dolce, mediante vn bichiero, agguistare quanta quantità ne vogli in vna botte brusca, per renderla dolce, & à questo modo nell'atto del tramutarlo con più, e meno aggiunta farai diuerse botti, più, e meno dolci, e di varij gusti.

In caso ancora, che haueffi vna botte di Vno qual hauesse principio di morbido, misticata con Vno colato, s'impedisce con questo mezo il conoscer tal'imperfetto, e comodamente si beue, ò si vende, perche hò veduto Hosti scaltri, e peritissimi pigliarlo, e venderlo senza auerdersi dell'imperfetto.

Vino colato. *Si fa dunque questo Vno colato con l'Vna stata in massa, e pestà, come di sopra, e posta nella tina con poco, ò niente d'acqua, e come l'Vna è più morbida, e meglio. Stato che sia nella tina vn giorno, poco più, si cava, e si pone ne' sacchetti di tela, già preparati sopra vna scala, ò altra cosa simile; questi sacchetti vogliono esser aguzzi, come vn capuccio da Frate Capuccino, ma che tenghino vn bizoncio di Vno per ciascheduno, quale se bene n'esce subito, che vi è posto, in ogni modo col ritornarcelo, ò giugnerecene dell'altro, subito li sacchetti vengono ad affissarsi, mediante la feccia, che ci lascia il vino, e così cominciando à gocciolare piano, ne trasmettono il vino chiaro, e bello, quale s'imbotta, ne più è necessario tramutarlo, che è quanto hà di buono questa sorte di vino; e perche è assai evaporato, per rimedio si chiude la botte con vno di quelli cochiumi, che hanno attaccato la scodella, e fattoci vn picciol buco, che passi nella scodella, questo solo respiro se gli dà, per cui si riempie.*

**Quocce
re il vi
no.**

Per l'vniuersale altra sorte di Vno non si fa in Bologna, in particolare poi ogni Vno può far à suo modo, come de' Vni sforzati, odoriferi, e medicati, de' quali confesso, che per seruitio della salute dell'huomo siano di grandissimo utile. Altra sorte di Vno non credo torni conto, nè in quantità, nè forse in qualità di farne,

ne ancorche li gusti siano diuersi, bandandoli, il corroborare questa mia opinione con Columella, quale dice, che non si deuè con la purità del Vino mischiare altra cosa impura; Cuocesi in vero il Vino, e massime oue l'Vne sono morbide, e si fa calare in bollendo al fuoco, il quarto, & il quinto, e da altri se ne fa boilire, e calare per metà vna corba, e questa la mischiano in vna botte di corbe dieci, come per conserua dell'altro. Ma i Bolognesi, la cui Vna per lo più è di scorza dura, e sono soliti à veder crescere il loro Vino, mediante l'acqua, che ci pongono, e conseruarsi, non Vogliono praticare il farlo calare cuol cuocerlo, oltre che hauendo li loro stomachi assuefatti alla facilità del pigliare il Vino, fatto come s'è detto con l'acqua, non possono comportare questa cottura.

E tanto facil cosa nel cauare il Vino dalla tina, il ponerne vn bigonzio di nuovo, & vno di vecchio nella botte, che vuoi empire, che è superfluo lo scriuerlo, Vino incapellato. e chiamasi incapellare; Da questa attione ne viene la temperanza delle qualità del Vino, cioè, che il vino vecchio di natura caldo, perche quanto più invecchia, perdendo la parte terrea, si fa ogni volta più caldo; mischiato col nuouo non ancor separate dalle terre frigide secche, viene temperato dalla frigidità di questo; & il Vino nuouo, dalla purità, e semplicità del vecchio, è facilitato nel rischiararsi, e rendersi comodo, & atto à bere.

Volendo poi fare il mezzo vino, bisognerà hauere questo antiuedere, che auanti Del mezzo Vino. si principij à leuar della tina il Vino puro, si cauino le vinaccie secche, & infortite, che sono di sopra via, e con delicatezza, accioche lo stesso vino non s'intorbidì, il tutto, perche nel ponerli l'acqua, nel voler far il mezzo vino, queste graspe forti partecipariano l'acidità alla beuanda. Questo, che noi chiamiamo mezzo vino, da altri acquato, da alcuni giouta, da gl' Antichi fù detto Deutera, che vuol dir alter, o secondo; Da Catone fu chiamato Lora, quasi Lota, per esser Vino, che si caua ex vinacijs dilutis. Plinio lo chiama Eunuco, quasi mezz'homo, che molto bene allude al nome di mezzo vino. Da noi fassi col porre cinque, o sei bigonzi d'acqua sopra le graspe d'vna Castellata, leuato che ne sia il primo Vino, quale se non si leuare affatto, ouero vi si lasceranno in abbondanza le ficcie grosse, causerà il mezzo vino più spiritoso; Similmente se con l'aggiunta dell'acqua vi si ponerà vn poco di vino vecchio, riuscirà beuanda assai comoda. Lasciasi (per comune detto de gli Autori) nella tina 24. hore, ma in due giorni, e due notti con più perfectione si compisce. Circa questo è d'auuertire, che in caso si facesse questo mezzo vino, come tal volta accade, à mezzo col Contadino, o con altro; che essendo più graue l'acqua, che il Vino, sarà ancora più vigorosa quella parte di mezzo Vino superiore, e che esce più tardi, che la prima, qual sarà la parte acquosa, e l'altra la Vinosa; vedesi chiaro questo nel fiasco, che si pone al fresco nel pozzo, nel quale se per sorte c'è vn picciol respiro, per quello entrando l'acqua, con la sua grauezza andando al fondo, ne caccia il vino. Poco dissimile è l'effetto, nel far, si il mezzo Vino poiche entrando l'acqua nelle grane, ne leua, & asporta la parte vinosa. Costumasi con prudente consiglio in luogo di poner acqua su le Vinaccie, e far nel sudetto modo il mezzo Vino, subito leuato il primo Vino strinere le Vinaccie nel torchio, e cauare il secondo, non molto differente dal primo quale però per

causa delle feccie resta assai torbido, e può esser quello, che dà gli Antichi sì chiamato Fecatum, e con tal nome potiamo chiamare ancor noi il nostro Torchato, liquore pure, che col mezzo del Torchio, lenato il mezzo vino dalle vinaccie si canna, sprezzato per non si far chiaro, e per la poca durabilità, ma col farlo bollire fino al calo del terzo, si rischiara, e libera da' pericoli; ne vorrei, che si fosse tanto abbondante nello sprezzo di questi pochi, perche d'ogni cosa si canna utile, sì come dal torchiato, qual può seruire per lauar le botti, in luogo d'acqua, e con molta sanità del vino, e può diuenir' aceto, oltre che si vende a' poveri, o vi si dona.

Bollir' il mezzo vino.

Questo acquato, qual noi con difficoltà conseruiamo fino à Primavera, da gli Antichi si conseruaua tutto l'anno, perche fatto, che l'hauano, col poner la terza parte d'acqua sopra le vinaccie à proportion del vino, che haueano lenato, ce la faceano star un giorno, & una notte, poi cauato, lo faceuano bollire al calo del terzo, e così lo dauano all'opre di villa tutto l'anno, del quale il gran Catone non solo si vergognaua bere, quando à tauola con operarij Jedena, ma ordina ancora, che a' Seruidori dopo la vendemia per trè mesi si debba dare, senza che se ne possino dolere; E Prosp. Rondella modernamente col consiglio di varij Dottori dalui refriti dice, che non solo per trè mesi si possa, e debba dare, il mezzo vino alla famiglia, ma per quanto è l'uso, e consuetudine delle Case, e dell' Economo; Per l'imitatione del che parmi, che il costume, e consuetudine di dar' il mezzo vino a' Seruidori, si possa giustamente offeruare fino à Quaresima, senza che debbano reclamare, per esser poco più di trè mesi dopo la vendemia. La Quaresima, poi è necessario in riguardo del digiuno, e della qualità del pesce, proueder gli di beuanda di maggior forza; Consigliarò ancora il dar questo mezzo vino a' putti, per moderanza della rigoro sa legge di Galeno qual non vuole, che si dia vino a' putti fino che non hanno anni decidotto, allegando, che è un aggingner fuoco à fuoco. Var. nel Lib del viner del Popolo Rom. di e, che le lor Matrone beneano il mezzo vino, il che consigliarei ancora in queste parti, se non haueffi dubio di concitarmi l'odio delle Donne.

Modo di seruar' il vino fuori delle botti.

In caso d'abbondanza d'Vua, o altra occasione, s'haueffi scarrezza di botte, puoi porre il mezzo vino, & anco il vino puro in vna tina, & acciò suaporando non suanisca, se lo vuoi bere subito poneui sopra tant'Vua sgranata senza graspe, quanto basti à coprire tutta la tinella, poi con stuoie, ouer coperechin di legno si cuopre la tina; caso poi la Vogli serbare fino à Marzo, poiche più oltre non è possibile, se gli può poner sopra due, o trè bigonci d'vua ammaccata con le graspe insieme.

Vlo del le graspe.

Dalle graspe asciutte se ne canano li Vinaccioli per la Colombaia, ma in Villa si pangono in luogo comodo à detti Colombi, & il Verno, quand è ta neue quello che ci hà cura le mistica, scopre, e rinolge, e sono di gran solleuamento a' Colombi, anzi torna conto à procacciarne altre, oltre le tue, poiche puoi nel gouernare la Colombaia esser più scarso, mentre habbi prouisto di molta di questa monitione; Mangiano ancor li Buoi le graspe fresche, e ne diuengon grassi. Ma che diremo dell'utile, che si canna da queste graspe, o Vogliam dire vinaccie calde, qual col calore, e Virtù d'essicare, sanano tante doglie, e mali humori causati da

fri-

frigidità, in qual si voglia parte del corpo, e particolarmente nelle braccia, e gambe, col tenergli in queste graspe calde molte volte un'hora, o due per volta.

Hora quelli Vini vogliono esser riposti in Cantina fatta in volta sotto terra, tanto, che possa haver non molto lume, quale gli dourà venire da due almeno piccole fenestre, vna che guardi à Tramontana, l'altra à Leuante; dalla parte Meridionale, il resto della Casa la diffenda; contro la fenestra da Tramontana non ci douria essere alcun muro, poiche li Venti Meridionali, percuotendo in quello, riflettono verso la Cantina con offesa; E' necessario sia asciutta, lontana da ogni puzza, mal'odore, cesso, stalla, cucina, fornace, fumo, bagno, pollaro, cisterna, e rumori; Li Fichi nel muro della Cantina non sono buoni, ne meno radica d'altr'arbore, nella Città tutte quelle circostanze difficilmente s'aggiustano, poiche se bene in te le procacci, li vicini te le offerdono. oltre che li rumori delle Carra, Carrozze, e Carrette sotto li portici, sono il più delle volte causa della ruina de' Vini. Felice stanza la Villa, nella quale sei lontano da questi pericoli, e con la larghezza del paese, se r'aggiusti vna Cantina à tuo modo, non temi, che il vicino con vna cloaca, o altro te la renda inutile; è bene e' habbia comodità d'acqua, ma non nella stessa Cantina, e lo scola per tenerla polita, & asciutta, ma si possa chiudere bene, poiche di tal luogo sempre ne viene fetore. Saria ancor comoda, necessità, che oltre la Cantina, ci fosse altra stanza, per tenerci fresco carni d'ogni sorte, candele, grasse, oglio, formaggio, herbe, e simili, perche se le poni in Cantina, al sicuro guastarai li Vini, l'Aceto allontanalo dal Vino, e stia bene vicino al tetto. Chi hauesse più d'vna Cantina potria separare il Vino vecchio dal nuouo, o il buono dal tristo, o il mezo Vino dal vino puro. Questo vino non vuole star chiuso nella botte, anzi ne' primi giorni, che s'è imbottato, bisogna coprirlo sì, con vna scodella di legno, ma sotto quella da vna parte se gli pone vna ceparella, la quale facendo star alto da quella parte la scodella, il Vino per lui sfata, e se in bollandolo trasmette qualche superfluità, per lui hanno esito. Si empiano dunque le botte due volte il giorno, sino che si vede, che col cessare di bollire non ne habbiano bisogno così spesso, ma però non bisogna mai d'alcun tempo scordarsi di tenerle riempite conforme il lor bisogno, quando si vede, che siano scemate; passati i primi quindici giorni si lena tal ceparella di sotto la scodella, acciò si copra affatto il buco, oue s'empie, perche da quello tanto sfita il vino patria. Le antine d'inverno deuono stare con le fenestre aperte, e quando soffia Tramontana la porta ancora, poiche non è cosa, che purghi, chiarischi, e faccia più durabile il vino, quanto il freddo, & è regola certa, che quando sono le Inuernate fredde, li Vini, ancorche fatti d'vna diffettosa, e con molti acqua, durano benissimo; Fuori di Lombardia, oue non regna tanto freddo, lassano li Vini imbottati tutto il Verno sopra terra sotto le loggie sino vicino à Primavera, acciò li facciano durabili col mezo del freddo; per contrar o l'Estate, anzi la Primavera, si deuono chiudere bene le fenestre, ne mai aprirle se è possibile. In alcuni paesi vanno à cauar' il Vino col lume, quindi è, che le grotte à Roma, & altrove sono esquisite per conseruare Vini, e le cantine di Sutri, e del Piemonte senza lume fatte nel sasso sono rare. E però non comportando il sito farle nel sasso, sarà bene salicarle di sassi, e rena,

Profu- per tener l'Vno, e l'altro più fresco, & asciutto, & alcuni Scrittori consiglino, **mar le** che si ponga, o rena, o sabbia sotto le botti sino al uico, oue si cava il vino. E bene **cantine.** profumare le cantine con herbe odorifere, e massime quando bolle il vino, perche si come per esser porroso il vino patisce per la puzza, così per l'odore si fa più perfetto, e però il profumo di Bacche di Ginepro sarà il meglio, per esser il loro naturale resistere alla putredine. Sarà bene, che in cantina sia una cassa, ouero Armario, che si chiuda con chiave, ma possa hauer'aria, mediante una rete di rame, o vogliamo dire ramata, nel quale si conseruino canelle, spine, doccioni, cochiuini, scodelle, & altri stromenti necessarj in cantina, accioche da Contadini, o altri Fachini, e Seruidori non siano robbati; E perche i Contadini non si vergognuano lasciar un suo bioncio vecchio, e rotto, e portarne per errore un tuo nuouo, o buono; sarà meglio, con un sigillo di ferro rouente, signare, e li sudetti stromenti piccioli, e li bigonzi, mastelli, imbotti, & altri simili, con auertenza di farci il marco, o segno a tutti nello stesso luogo, accioche se per sorte il ladro, col leuar un poco di legno, ne leuasse il segno, si possa conoscere, e conuincere con la vista de gli altri.

Del mo
sto.

Dell'as-
saggiar li
vini.

Feste
Marti-
niane.

Il Molto vino imperfetto chiamasi, perche secondo Galeno, non è vino se non quando ha deposto la feccia, nel qual stato ha poco calore, difficilmente si cuoce, & è flatolente, e communemete si tiene, che per due mesi non deponga la feccia. Quindi è, che presuppoto la Vendemia circa l'Equinozio d'Ottobre, cominciavano ad assaggiare i vini gli Antichi nell'entrare, che faceua il Sole nello Scorpione. I Moderni poi con un poco più di sollecito, si corae più presto vendemiano, usano l'assaggiar i vini circa li 11. di Nouembre, nel qual giorno, perche accade il glorioso transito del B. Vescouo Martino, con abuso poco pio fanno in tal'occasione scialaquamenti di vino, e feste chiamate Martiniane, onde fu cantato.

Præsulis undecimo Martini festa dicantur,

Grandia diffuso congeminata mero.

Et ancora, Et modo transierat Martini ignobile festum,

Quo se impleat nimio turba profana mero.

Altro
tempo,
e mod-
d'assag-
giar i
vini.

Hò letto varij abusi, e modi appresso diuersi paesi in questo giorno usati, ma frà gli altri cotumauano alcuni di far una gran pizza, ouer torta, & in quella poneuano un grano di Fava, quella torta era diuisa in tante parti, quant'erano i festegianti, & a quello il qual toccaua nel suo pezzo la Fava nascosta, quello era il loro Rè, e chiamauasi il Rè di Fava, & a quello s'abbanduano nelle crapole, e nel bere. In tanto questo giorno si festeggia con pesce, ma parmi molto meglio l'uso d'Erbipoli riferito da Gio. Boem. che il giorno di S. Martino si festeggia col distribuir a poveri gran quantità di vino.

Quali
debba-
no esser
le botti.

Le botti sono lodate, o d'otto corbe, o di quattro, per potere d'una Castellata empirne una, o due; vero è, che l'unione di molto vino lo rende più gagliardo, e però piacciono ancora le botti grandi, ma in caso se ne guasti una, è molto il danno.

L'Etate ancora, quando li vini s'anticinano al fine della botte s'inacutiscono, se la botte è grande, più ne diuiene tale, in oltre le nouirà, e diuersità piacciono sempre, una botte grande mai si vota, & è sempre lo stesso vino, alle piccole, che si bengono presto, ne succede un'altra, la quale ancorche fosse lo stesso vino, pare meglio;

meglio;
botti di
come più
re, del
gno n'ess
si vasi di
anni; r
uauo ben
e mante
che bott
bitume,
no. Si è a
no botti d
mo il vin
Ma n' si f
rotolano
ti, eman
od re, o
le le fatte
Il secco
quando v
to bollent
altre her
mislica, e
deuono le
dal vino g
cato, che
vino, o to
viene inco
nella bott
c'apote an
calce a m
uato in f
poueri fuc
preto, che
meglio co
racuno die
leggerezza
quanto su

E se par
cochiuine,

meglio; anticamente impezzauano le botti dentro, e fuori. In Spagna Usano botti di terra, uso antico, anzi sono anteposte à le di legno da Gio. Antonio Fineo, come più atte à conseruar' il vino, al' egando, che il legno concepisse certo muco-
re, del quale ne viene la putrefattione del vino: Oltre che per la porosità del le-
gno n'essala lo spirito del vino, e c'entra l'aria, e venti danneggianti. Et in que-
sti vasi di terra, Columella riferisce, che suo Zio conseruaua il mezzo vino due
anni; ritrouo ancora, che in simili vasi copriuano il vino con oglio, poi li chiude-
uano benissimo con pece, e Cera. Hò Veduto praticar'li coprir' il vino con oglio,
e mantenersi sano senza, che possa suaporare. In Roma, oue si contentano di po-
che botti, n'hò Vedute fatte di mattoni, poi incrostare dentro, e fuori con certo
bitume, ò cola fatta di calce, pezzi di piatti di terra spoluerizzati, e chiara d'o-
uo. Si è auantaggiato tanto l'huomo in questo, e massime al Belguesse, che fan-
no botti di rouere tanto polite, e belle, che senza pece tengono benissimo, e sanissi-
mo il vino, e quasi come di terra non vi si conosce comettitura, anzi da Valenti
Mastri si fanno in maniera, che per prova della loro eccellenza, nuoue, e Vite le
rotolano senza cerchi, ne s'aprono; fatte di Castagno saluatico sono più leggie-
ri, e maneggiabili, ma non di tanta durata, come le sudette, ma se pigliano mal'
odore, o muffa, se gli leua più facilmente, che à quelle di rouere. Non sono ma-
le le fatte di moro.

Il secco, e la muffa sono due difetti, quali la botte partecipa al vino, il secco, Difetti
quando viene dallo stare vota la botte, si rimedia in parte col ponerci dentro ace- ti delle
to bollente, e bollita con foglie di salice, radiche di finocchio, rosmarino, & botti.
altre herbe odorifere, e subito, che tali cose bollenti saranno nella botte, si riuolge,
mistica, e si fa posare in diuersi parti; acciò tutta la botte ne senta; questi però si
deuono leuare auanti si raffreddino affatto; Ma quando questo mal' odore viene
dal vino guasto, che si sia lasciato nel fondo della botte, & iui si sia asciutto, ò sec-
cato, che succede, quando in luogo di vino buono, ouero aceto, vi si lascia mezzo Rime-
vino, ò torchiato, all' hora la botte è insanabile; sì come la cura della muffa, qual dij.
viene ancora dal mezzo vino, ouero dall' acqua, che si lascia nella botte, e massime
nella botte di rouere, e vecchia; alcuni radeno con tagliante coltello la botte, e poi
c'applicano la sudetta bollita, altri ci pongono dentro cenere di sarmenti di vite,
calce viva, & aceto, poi misticandola si credono sanarla; altri consiglano, che le-
nato un fondo della botte, vi si ponghi dentro una fascina di sarmenti di vite, poi
posici fuoco, e coperta la botte con lo hieslo suo fondo, si procuri col maneggiarla
presto, che il fuoco di detta fascina scaldi per tutto; Ma io credo, che saria
meglio col coltello in iscambio di raderla, spezzarla, ouero si riducesse per recet-
tario di cenere, ò di calce, ouero con l'aggiunta di più fascine in occasione d'al-
legrezza, per l'innalzamento di qualche Padrone, ò Parente à dignità, si facesse
quanto si cantato.

Exuuiæ Bacchi lætos adolemus in ignes.

E se pure si volesse appertare giouamento alla botte muffata, si leui la dogà del
cochiume, e per iui s'empia d'una ammaccata, e vi si lasci bollir dentro confor-

me il solito, poi se ne cavi il vino; ma bisogna auertire, che quella, ò quelle doghe, che per tale effetto si saranno leuate, vi si ponghino nuoue, perche le già infette, che non hanno potuto partecipar dell'utile del bollirci dentro l'vua, torneriano ad infettar di nuouo tutta la botte.

Dāneg-
gianti
del Vi-
no.

La terra, che produce tutte le cose accompagnate da triboli, & escrementi, e sottoposti a Varij maligni influssi, e pericoli, seguita ancora il suo naturale nel Vinò, il quale non solo è danneggiato dal Sole, Luna, Stelle, stagioni, caldo, acqua, venti, pioggie, nebbie, tuoni, tempeste, e terremoti, e si putrefà per la puzza di qual si voglia cosa, odore di rose, calore di fuoco, compagnia d'herbaggi, e Vicinanze di Vinò guasto. Mà di più ella stessa ci porge difetto, perche sentiamo Vinini, i quali dalla vite portano odore di tufo, gesso, salmastro, ouero hanno del grosso, e morbido, che tutto la vite riceue dalla terra. Il tufo, gesso, e salmastro non hà altro rimedio, che hauer tardi il vino, perche con l'età à poco à poco s'annichilano questi odori, & il tutto con sicurezza si puo eseguire, perche questi odori seruono di preseruatio al Vinò. Mà quel Vinò, che per grassezza di terreno, è morbido, e fecioso, ò si cola ò per liberarlo dalla feccia spesso si tramuta, ò si cuoce, ò si bene, ò s'esita presto. Dallo star troppo l'vua in monte ne viene, che versando il mosto sopra la terra, questa subollendo partecipa trisio odore di terra al Vinò, e massime quando l'vua è troppo matura, ò guasta in parte, ouero, che sia sopra terreno poco heroso. Poco differente mal'odore riceue l'vua dalla terra, quando ci piovne sopra assai. Non sarà difficil cosa il far stare poco l'vua in monte, che sia assai matura, e che la terra sia coperta di minuta, e folta herba, il tutto per difesa de' mali odori sudetti, e la difesa dalle pioggie s'è detto di sopra; ma quando questo mal'odore venisse da vua marza, non hà rimedio, solo si migliora col tramutarlo più volte, & è bene liberarsene presto.

Quel Vinò a cui la botte haurà partecipato la muffa, con fatica si libererà, poi che presupposto, che l'applicazione d'vna paguotta calda più volte al buco del cochiume, leuasse questa muffa; il vino si riscaldereà, e forse gualerà. Il ponerci dentro nespole (esperimentato per buono da Crescenzio) solatro, naranzi, e limoni garofallati, pomi, mandorle, panico arrostito, finocchio, è lauro, à questa sorte di Vinò non leua la muffa, anzi le porge peggior odore. Questo difetto, se bene il Vinò sano riceue dal a bottetrista, esso però, anche con l'odore di muffa non l'attacca alla botte sana, e perche i sudetti mali odori non offendono la sanità, si possono dir tollerabili, ma il morbido, ouero morbido, il riscaldamento, ouero calda, e la riuolta sono difetti medianti i quali il vino cominciando à putrefarsi, se non vi si procede presto, non restano da altro, che di fare acqua vicia, però bisogna con esatta diligenza considerare da qual causa venga questo principio di putrefazione, & esser sollecito col rimedio prima, che totalmente marcisca.

Quando le vende nie si fanno con molta pioggia, causano nel vino di molta feccia, e però seguita vendemia humida, è bene tramutando il vino presto, e più volte liberarlo da feccia, ouero farne cuocere vna parte, come s'è detto di sopra, e mistificarlo nella bottè con l'altre.

L'acqua

L'acqua puzzolente, e pantanosa, ò torbida, come s'è necessitato tal volta usare in caso di siccità, e penuria d'acqua, causa nel vino di molta feccia; L'acqua di Fiume, che non sia stata in conserua per vn'anno ferma; fà morbido ancor lei, poiche hà sempre, ancorche chiara, qualche grossezza, immondezza, ò lezza, quale col star ferma depone, e viene ottima.

La meglio acqua per misticar col vino, quanto alla sanità, credo possa essere quella dell' Figatelia sopra Castel S: Pietro. Columella dice, che li Greci misti-
 cano col vino l'acqua marina, ma ancorche le pigliassero nella maggior tran-
 quillità del mare, la facciano star vn'anno ferma à purgarsi, per lo che, e depone-
 ua ogni mala qualità, e la salsedine; Palladio dice, che ne' mediterranei, oue non si
 può haer acqua marina, si salì l'acqua ordinaria, e col tenerla al Sole l'estate si
 purgò, e faccia deporre; il poner sale nel vino, ò acqua salata può essere, che lo
 conserui, e faccia saporito, ma lo rende tanto capitoso, e fumoso, che oltre im-
 briaca più dell' altro, offende molto la sanità. In Bologna però si pratica l'acqua
 de' pozzi indifferente mente senza conoscersi, quanto alla sua qualità, che apporti
 difetto alcuno al vino. Et in vero vedendo, che in altri paesi, oue nel vino non
 si mistica acqua, si guasta più, che del nostro, ci dà à conoscere, che non dall' acqua
 viene al vino la putrefazione, ma da qualche d'uno de' sudetti casi, anzi l'esper-
 rienza ci fà conoscere, che quando nell' uue nate in terrino grasso non si pone ac-
 qua, che il vino si fà morbido fà il uento, come auuene nell' uue di Creualcore, e per
 contrario si fà sano, quando vi si mistica acqua nell'atto di ponerlo à bollire, e la ra-
 gione sarà, che la sottigliezza dell' acqua aiuta la grossezza naturale del vino à
 separarsi dalla parte terrea, cioè dalla feccia, & à chiarificarsi; il che in altri
 paesi si effettua col farlo bollire, come s'è detto, oue forse ancora riuscirea il misti-
 carci acqua per la ragione sudetta.

Il riscaldamento, ò calda può venire, ò dalla Cantina, ò da qualche cosa acciden-
 tale, come puzza, herbaggi grassumi, ouer candele, foglia di mori, che si tenghino
 in essa, fumo, fuoco, che si faccia vicino alla Cantina, dall'aria calda, che vi sia en-
 trata, mentre non hai tenuto d'estate chiuse le finestre, e porta; à questo è rimedio il
 mutarli in più fresca Cantina, ouero il leuar la causa, che offende il vino, ouero
 tener ben chiuse le finestre, e porta; quando regnano arie, e venti caldi, e massime
 ne giorni canicolari. Riualta: più il vino per causa de' venti principalmente, e
 pero quando soffiano venti gagliardi, e massime li meridionali, & orientali, ancor-
 che d'inuerno, bisogna tener ben chiuse le finestre, e porte, e li botti ben pieni; ri-
 uoltasi ancora il vino quando le uiti fioriscono, e le rose, e per il solito estiuo,
 quando tramontano le plenidi (da' nostri Contadini detta la chiorza) e ne' tempi
 humidi, e piovosi assai, per qualche strepito, ò gran rumore, à che sono sottoposte
 molte Camme di Bologna, le quali come quille, che sono sotto i pontici tremano
 per il rumore di carra, carretti, caualli, & altri passeggi, si riuoltano il vino per
 li tuoni, tempeste, e terremoti, per puzza, ò acqua, o puzzo, che sia in cantina, e
 fra l'altre cause per le quali il vino si riuolta l'ingigiarlo à farar dentro spes-
 so, e massime con ferro caldo, ouero con leuarne vino per il buco del cacciuino, ò
 con tromba di latta, ò altro stromento di simil materia, e perche questo è la più uni-
 uersal

Qual
 debba
 esser l'
 acqua.

Della
 calda.

Della
 riuolta.

uersal ruina delle Cantine, sarà necessario prouederui, il che si farà se si chiude il detto buco del cochiume con una di quelle scodelle di legno, alle quali sia attaccato il cochiume, ma nel mezzo forata con picciol buco, e questa poi, o con carta, o reso, o filo di rame si sigilli sopra la botte, acciò non si possi leuare senza che te ne accorgi, con questo modo assicurerai il più pericoloso loco, & il vino per detto buco potrà respirare, e per detto buco potrà tenere la botta ripiena, & acciò in detta scodella non cada immondizia si potrà tener coperta con picciola tauerletta, o con un coperchio di scatola. Il buco poi oue ordinariamente si fora, & il daccione, ogni vino lo si sigillare, ed è antico costume mentre Martia e disse. Nunc signat in eius anulus lagenas, e di questo se non voi sigillare, puoi assicurarli con porui vn suuero in luogo di daccione, quale nell'atto del porciui la canella lo sia con quella percotendolo entrar dentro, e si leua poi dalla parte di sopra, ma non per questa il Patrone si deue addormentare, poiche i perfidi seruitori forano sotto la rema, o dalla parte di dietro, o vicino a' cerchi: ne si creda con scerlo dalla cera rossa, poiche tingono con filigine, o con la stessa scorza delle botti la cera, e però con la candela è necessario ogni qual tempo riuedere le botti offeruare bene ne' sudetti luoghi pericolosi, atti, e comodi a esser forati, e non visti, e se ci sia humida la terra, o la botte, e se andasse più vino in una botte nel riempirla, che in un'altra, sarà occasione (sospettando) usar maggior diligenza circa quella; e però alcuna volta si dà a veder riempir le tue botti, se non lo voi far tu, sarà ancor bene il far bere vino sano, e sufficientemente buono alla tua famiglia, acciò dalla mala qualità di quello non nascesse la volontà, & occasione di sentire l'altro, non l'assottigliare a non tener bicchiero in cantina, acciò che, chi ci pratica non beua perche non ti riuiscrà, e ricordati del detto di S. Paolo: Boni triturant os alligandum non est.

Tempi
d'assag-
giar li
vini, e
modo.

Si come ogni tardanza di rimedio al vino, che comincia a patire, e la total sua ruina, così ogni digressione parerà molesta per la lunghezza di questo discorso, & è pur ancor necessario prima dire il modo di conoscere questo vino patito, o che comincia a vacillare. Sarà dunque bene non solo ne' tempi, e stagioni, constitutione di Cielo, venti, & altri casi come s'è detto, forare nelle botti, & assaggiare il vino con subito riempirle di vino buono; ma ancora in caso si sentisse bollire, in una botte, o se ci vedessero fiori di sopra in più quantità del solito, o che si fosse scoperto qualche botta guasta in tua Cantina, ouero senza li sudetti casi, & occasioni almeno una volta ogni mese assaggiarli; E quando giustamente per le sudette, o altre occasioni si voglia fare, facciassi quando non soffia Framontana, perche questo sanissimo vento cela i difetti del vino, ne quando soffia Austro, perche li fa apparir maggiori, ne meno si gustino i vini digiuno, perche il gusto è debole, ne dopo hauer mangiato cose agre, o dolci, ne dopo la crapola, perche il gusto è deprauato, ma dopo hauer moderata mente mangiato alcuna cosa; E per conoscere il difetto seruiti de' cinque sentimenti, perche forato, che hauerai, nel cader il vino nel bicchiero, od rau se fa rumore, o voglia a dire se chiocca, è sano se come ozio cade quieto, ha patito; lo guarderai poi contro l'aria, o luce, se chiaro, bello, e che getti in alto certe granette, e se rode presto la schiuma, è sano; se torbido, o sia in un cerchio verde attorno il vetro, ha patito, & i Toscani lo

Modo
di co-
noscer-
lo.

chiama

stiaman
poiche i
tutto, co
Nello
corose
patito.
calua.
ti, che
quele,
Cinca

sono nat
vino affi
ne di de
gusto, d
ancore
ciasched
rini. Col
nel forn
Vole, c
buono, s
chiavre
fresca, e
che per
Vender
corba di

Frà m
il ponere
ranno, ch
mutare
tamento
se lo stes
vera vol
l'altro, n
dico l'ess
da mezzo
sanato.

Il Fra
dolci.
vino pat
conoscere
molto, e
per qual
na la ve

chiamano *Vino cerchione*; Con l'odorato poi al sicuro t' accorgerai d'ogni difetto, poiche il *Vino patito* ha odore spiaceuole, e se pure non sapesti ben discernere il tutto, odora vn bicchiero di *Vino sano*, poi rno di guasto, e regolati con quello; Nello stesso modo puoi praticare la prova col gusto, quando per te medesimo non lo conosci, dall'hauer vn gusto spiaceuole, che tira all'amaro, anzi all'ipa il *Vino patito*. Col tenere su la pianta della mano vn bicchiero di *Vino*, che habbia la calda, & vn altro di sano, ritrouerai questo più fresco del riscaldato; anzi le botti, che hanno *Vino* con la calda, col toccarle si conosce, che sono meno fresche di quelle, che hanno *Vino sano*.

Circa poi a' *remedy* con quali si risani il *Vino* nel principio del patimento, ne sono stati scritti dalli Autori tanti, che se la metà fossero veri, non si guastaria mai *Vino* affatto; ma, ò non riescono in questa sorte di vini, ò restano con l'applicazione di detti rimedij (per lo più di cose immonde) con qualche peggior qualità, ò nel gusto, ò nella sanità; ma per non parere di voler tralasciare affatto questa materia, ancorche da molti sfuggita, forsi creduta poco riserbile, narrerò vn rimedio per ciascheduno de' più noti Autori, quali habbino scritto il modo di curare i vini patiti. Columella dice, che il far seccar al Sole la feccia del *Vino* buono, poi cottà nel forno, e fattone poluere, misticandola con *Vino patito*, si risanerà. Palladio vuole, che si pestino dieci grani di pepe con venti Pistachi e stemperati con *Vino* buono, se si mistichi con *Vino patito*, e torbido, si farà chiaro, e sano. Ma se il far chiarire il *Vino* lo risana, non sarà meglio usare li rizoli di nocioli lauati in acqua fresca, e posti nella botte, quali s'usano per rischiarire ancor i *Vini* nuoui, in caso che per penuria de' vecchi si fosse sforzato bere de' nuoui, ouero tornasse conto a venderli; Lo stesso effetto fanno le chiare d'oua sbattute con sale, vn chiaro per corba di *Vino*, posto nella botte, lo rende chiaro in tre giorni.

Frà molti rimedij lasciati dal nostro Crescentio per sanar il *Vino patito*, vno è il ponerli dentro quantità di cerasse acerbe, le quali facendo bollir il *Vino*, causeiranno, che ottimamente si purghi, e quando il *Vino* cessarà di bollire, si dovrà tramutare in vn'altra botte; ma perche può darsi il caso, che il *Vino* dia segno di patimento in tempo, che non si ritrouino cerasse, credere, che ogni frutto acido facesse lo stesso effetto, e massime l'agreste per esser della stessa specie. Lo Sprengnolo Erera vuole, che il *Vino* riscaldato si porti al Sole, allegando, che vn caldo caccia l'altro, nel modo, che la morficatura dello Scorpione si risana con l'applicazione dello stesso; Io però hò veduto, al'una volta i nostri Contadini, portar d'Estate, e da mezzo giorno *Vino* donatogli, perche era riscaldato, e nella lor cantina essersi risanato.

Il Francese Steffani, il claretto, ò vogliamo dir *Vino* nero, cura con le mandorle dolci. I Galii scriue, che se subito leuato il *Vino* nuouo dalla tina, vi si porrà il *Vino patito*, che la forza delle graspe lo risanerà; l'esperienza in questo m'hà fatto conoscere, che nè con questo modo, nè meno col misticarlo con vna amaccata; nè col mollo, e graspe, non lo sana affatto, piglia però qualche aiuto in maniera, che, e per qualche tempo non deteriora, e si può bere. Il Dauenzati dice, che in Toscana la Vera medicina del *Vino patito* è l'Abrosino. Il Berardi vuole, che il *Vino*

Remedij per
Vino
guasto.

facil.

Perfer-
uatiuo.

vacillante si risani, col farli star dentro cinque giorni nãranzi ispartiti in quãttrò parti. Nõ giudico indegno da fraporre tra' sudetti remediij il far star sospeso vn bottoncino di Vetro in mezzo la botte pieno d' argento viuo, perche con la sua frigidità può impedire al vino il riscaldarsi; ma essendo necessario auanti qual si voglia operatione di remedio, circa tal sorte di vino il tramutarlo, giouami à credere, che da questo trasafamento possa Venire buona parte del giouamento, ancorche a' remediij s'attribuiscã, a' quali hò poca fede, e però configliarò il nostro Economo à premer assai nella preservatione, ò modo di conseruar' il vino, acciò non incorra ne' sudetti difetti, per non l'hauer poi à curarlo, e forsi in danno; e se bene si leggono altrettanti preseruatiui, quanti remediij; Chi vorrà miscare con nostro vino sano, e delicato, per conseruarlo, gesso calce, sale arso, oglio, arena, vna secca, fieno greco, galla, finocchio, mele, argilla, eleboro, ragia di pino, pece, alume, scagliolo, ò di rocca, ouero canfora, ciascheduna di queste cose al sicuro, ò il debilitaranno, ò darangli qualche mal'odore, e gusto.

Modo
di cono-
scere il
Vino,
che hà
bisogno
di pre-
seruati-
uo.

Costumasi in Bologna circa il Natale, leuar vn bichiero di vino per ciascheduna botte, e quello si lascia due giorni continui sopra quella; Se resta chiaro, non hà bisogno di preseruatiuo, mentre sia libero da feccia, & in continua difesa da venti, & altre cose, quali, come s'è detto, offendono il vino. ma se viene turbato, ò negro, al sicuro se non ci prouedi si guasterà a primi caldi. Si conoscerà ancora nel medesimo modo se s'offeruadrà la feccia, quando tramuta la prima volta, perche questa feccia se viene negra, ò genera moschini, ò altro animaleto, il vino hà bisogno di remedio.

Prefer-
uatiuo
alla Bo-
lognese

Singular preseruatiuo, e sano per chi lo bene, è il fumo de' solfo, e se gli applica mediante certi rizzoli di legno secco, intinti in solfo bollente, e purgato, miscato con incenso, mirra, e noce moscata; questi rizzoli restando coperti di detto solfo, e misture, raffreddati paiono ciambellette. La botte, della quale dubiti, vuol esser tramutata alcuni giorni prima, che si venga à questo atto, con auertenza che n' c'entri fondo, ò feccia, ò vino torbido, da poi, quando la vuoi curare, leuane la terza parte del vino, serbandolo in bigonzi, pronto ad ogni tua voglia; Con vn filo di rame si mandano i rizzoli sudetti, quando ci hai posto fuoco nella botte, hauendo cura, che non tocchino il vino, perche si smorzano, e lasciati abbruggiare fino, che vedi, che sia pieno di fumo il vuoto della botte; o poco meno facendo, che hai veduto nella proua sudetta, che il vino si carichi piu, o meno di colore, ò vngui nero, peroche quello, che più si turbida, hà bisogno di più fumo; Leuato ne il rame col residuo di rizzoli; poneci subito l'imbotto (questo è quello strumento, che noi chiamiamo Saluauina) hauendolo prima con stoppa attorno il cannone accomodato in maniera, che chiuda bene il buco della botte. acciò il fumo per quello non esca; subito poi metti il vino, che dianzi haui cauto, mediante il detto imbotto, qual sempre douerà star pieno di vino; & acciò che la forza del fumo non getti via il vino, tieni con mano vna canella nel cannone dell'imbotto, e quella alzando pian piano, lasciaci entrare il vino à poco à poco, & à questo modo bisognerà, che il fumo entri ancora in quella parte del vino, che sarà restato nella botte, se questo remedio si farà per Natale, come si è detto, il sa-
quen-

quente freddo purgherà il vino da qualche odore, che hauesse preso da solfo, quale ancor si leua col ponerci dentro melangole cannellate, ò garofallate.

Preseruasi ancor il Vino col farne bollire vna caldaia nell'atto del cauarne dalla tina, come già s'è detto. E' ancora gran preseruatiuo il poner in ciascheduna botte tante oncie d'acqua Vita raffinata, quanto sono le corbe di vino, ch'ella cape.

Aceto
di vino
patito.

Tuossi ancora il vino patito ridurre in Aceto, col ponerlo sopra le graspe, ò Vogliam dire Vinaccie meze asciutte, & infortite, e fassi fornito, che sarà di fare i vini, e leuati dalla tina, ponesi il vino patito in quella sopra le Vinaccie, asciutte, e quando sia stato due giorni in vna tina, si caua, e si pone in vn'altra, nella quale siano le graspe sgocciolate, & infortite, e così si seguita ogni due giorni a mutarci tina, e ponerlo sopra graspe, oue non sia più stato, & infortite, come sopra, dalla forza delle quali si vedrà, che tralasciato il morbido, comincerà a pigliar l'acetofo, che conosciuto si deue imbottare, e porre al Sole, perche diuerrà aceto perfetto, ogni Volta che il vino non sia fracido affatto. Non mancano ancora altri modi di far, che il vino diuenti aceto, come il farlo bollire con pepe, bacche di ginepro Vinaccie forti, & altri, sì come il far stare l'aceto in botte di salce, ò ginepro, ouero il tener dentro vn bastone di ginepro nella botte mezo piena, causano l'istesso effetto, ouero accrescono il fortore; ma perche il vino alla Bolognese, per le ragioni, che si diranno à basso, diuene facilmente forte, e sono poche case ne quali s'habbia penuria d'aceto; è meglio sapere, che il lardo salato impedisca, che il vino non diuenghi aceto, e però si costuma, posto la spina ad vna botte, il chiuder il buco del cocchiame con lardo, e poi coprirlo di gesso stemperato con acqua, ouero di cenere, ouero sospender vn pezzo di lardo ad vn filo, e fatto star nel mezo della botte, abbassandolo secondo, che cala il vino mentre se ne caua; Tuttavia alcuni breui, e facili modi di far aceto, non voglio tralasciare. Si fa insuppere vna pagnotta in aceto forte, poi secca al Sole, ò in Forno, ò à lento fuoco, si poluerizza, della quale poluere vna scodella fatta bollire in vna caldaia di vino, si riduce senza dubbio in aceto; La feccia dell'aceto, che chiamasi ancora letto d'aceto, deuesi lasciar nella botte, quando sia fatta d'aceto forte, perche questo è il sicuro rimedio per hauer continuamente buono aceto, perche ponendo sopra questa vino, in breue lo riduce nell'esser di lei; Similmente questa feccia seccata, ò al Sole, ò in Forno, poi ridotta in poluere, si pone in vna meza botte di vino, e col farla star al Sole, ò in luogo caldo diuerrà aceto; Alcuni tengono il vaso dell'aceto in cucina, acciò con quel calore diuenga forte, & altri in luogo di vaso di legno, l'usano di terra cotta, ouero zucche grandi, e l'vno, e l'altro conserva aceto forte; & il tener chiuse le botti in luogo di cocchiame con sassi viui, causa lo stesso. L'aceto misto con cenere di sarmenti, sanale viti da molte infirmità. Fu l'aceto detto figlio del vino, non ostante, che non habbia ne nome, ne qualità, ne gusto somigliante al padre. Onde presso à gli Hebrei era prouerbio trito, quando vno degeneraua da' suoi Parenti, che si rassomigliaua all'aceto, e lo chiamauano acetum filius vini; Altri hanno detto, che l'aceto sia il cadauero del vino, fondati, che l'aceto non è altro, che vino quale hà effalato lo spirto, ma questa similitudine sarà difficile d'aggiustare, perche i cadaueri sono prossimi alla putrefattione, e per contrario

Modo
di farl'
aceto.

Altro
modo
di farl'
aceto.

L'ace-

l'aceto non solo è incorruttibile, ma conserva senza putrefazione tutto ciò, che vi si pone dentro. Circa, che è da sapersi, che il Vino ha due sostanze, ò Vogliamo dire spiriti, uno sottile, e l'altro grosso, e questo è quello. secondo la quantità del quale si causa nel Vino grandezza, e forza, onde comunemente chiamasi spiritoso il vino grande. Quando esala lo spirito sottile del vino, e che di questa sostanza grossa non ne resta, questo tal vino, mai non vien' aceto, ma resta vino suaporato, e suanito, da' Latini detto Vappa; con simil nome chiama ancora quel vino che resta nel lambicco, suaporato, che sia in acqua vita, mediante il fuoco, la parte sustantiosa, e però per accrescer di forze, e spirito il vino di se stesso suanito, e suaporato, se gli aggiunge acqua vita, cioè lo spirito levato da altro vino, & à quello modo, si ritorna nel pristino stato. Ma quando è esalato lo spirito sottile, resta l'altra parte grossa, e terrea, all'bora questa fermentandosi, & aumentandosi in acidità, causa l'aceto. Qui sono d'auertire le differenze trà l'agro, acido, e forte; L'agro da' Latini chiamato, acer, & appo loro è quello dell'aceto; ma da noi propriamente si chiama agro quello acore, ò deprauato sapore, che concepiscono alcune cose nel principio della corruttione, come i latticini, i frutti rotti, & il vino stesso, quando vuole divenire aceto, quale in fine non è altro, che vino corrotto; L'acido è proprio quel secco de' frutti, qual per non esser' assai cotto dal Sole, non è perfetto, e maturo, se bene poi per la similitudine del gusto, i succhi de' cedri, limoni, e melangoli, ancorche perfetti, chiamasi nell'istesso modo; vero è, che volgarmente poi quelli agro, & acido, sotto il nome di brusco, e d'acerbo in confuso si chiamano, e l'aceto stesso, ancorche habbia qualche acidità chiamasi forte qual nome pare, che impropriamente gli sia attribuito, perche i propugnacoli col nome di Fortezza, ò di muri, ò fusti per la sodezza sono chiamati propriamente forti; ma l'aceto, che serue per propugnacolo alla putrefattione, & a' difetti del tempo, non molto fuori di ragione, è chiamato forte, e tanto più, che è forza, che questa voce anco appresso gli Ebrei habbia due significati, mentre Sant'one nell' enigma del fauo di melo, ritrouato nella bocca del Leone disse, de forti dulcedo, volendo contraporre il dolce al forte, e render'equiuoco l'enigma con la ferocia del Leone. Questa parola acetum viene ab acuitate, che tanto in greco ancora oxos significa acuto, sì come oxis acuto, con la quale acutezza denota la qualità calda dell'aceto, che gli viene da parti ignee molto fermentate, che porta dalla quantità del vino, quindi è, che quanto il vino è più gagliardo, tanto l'aceto è più forte, perche ci è restato lo spirito grosso del vino, e dunque è meno di quello spirito, l'aceto resta meno forte, di minor quantità; onde vino amico, dall'aceto, che gustaua nell'insalata, faceua concetto ne' viaggi, ò d'casa d'altri, qual vino douesse beuere. Quanto alla causa, che il vino Bolognese si faccia facilmente aceto, ma banno, sarà l'acqua, che vi si miltica, perche come materia sottile, gli somministra facilità alla suaporatione della sostanza sottile, e la forza è bontà delle nostre uue, abbondanti d'assissimo vigore, e spirito, qual con l'acqua si viene à mortificare; causa la bontà dell'aceto; Con questa acutezza i Medici facendo fregar' i piedi con aceto, e sale à gli amalati, pretendono di diuertir i mali del capo; E Massimo Prefetto con questa acutezza accrebbe i dolori de' San-

Etimologia dell'aceto.

ti martiri Giarate, e compagni, quando ordinò, che ci fosse posto aceto, e sale su pe'l naso. Che poi l'aceto habbia ancor qualità fredda si conosce, perche ogni poca quantità d'aceto posta in acqua, le serve per Vehicolo, ouero efficacia, acciò maggiormente rinfreschi, e purò Vediamo usare aceto, & acqua d'orzo detta Pusca, ne' gargarismi, per rinfrescar la gola contro gli effetti caldi; Milti asi ancora poco aceto con molta acqua, e fassi benanda rinfrescatina, Usata l'Estate da' lauoratori in campagna, per ripararsi da' rigorosi caldi nell'ardente Sole, e per isparmio di molto vino, oltre che estingue assai la sete così misticata; Ma se l'aceto si piglia se solo, essicando l'humido accresce la sete, e scaccia il sonno; queste due qualità di rinfrescare, & di riscaldare, cer giunte nell'aceto, paiono hauer dell'impossibile, e pure da' Chymici con industrioso modo si separa una qualità dall'altra, ma presso di me è di maggior consideratione, che il vino, e la malitia del vino passi in alimento, medicina, e gusto.

Se l'acumezza del aceto si volesse reprimere per riparare, che non infiammasse, & non offendsse il corpo, ouero i nervi, Viene corretta con misticarsi vino, & altro succo più mite, & col farci bollir dentro due passe, e nell'istesso tempo si satisfà alla gola; è ancora mirabilmente temperata del zucchero, e del miele, con la quale unita, si fa il tanto utile, e lodato osimele, e l'acetoso semplice.

Chiarito il zucchero, e ritornato al fuoco quando è alla consistenza di Giulebbe, mentre bolle se gli agginne l'aceto, stillandocela, & facendocela cader dentro a goccia, acciò non se gli rompa il bollire; ne si può dar certa regola di quant'aceto voglia per libra di zucchero, perche secondo la qualità di quella, e secondo il gusto del Voler l'acetoso più, e meno acido, più, e meno aceto vi si pone; tuttauia d'aceto ordinario pare, che meza libra in circa per ogni libra di zucchero basti; Questo remedio chiamasi la scoppa dello stomaco, perche incide, rompe, e leua le flumme, le crudità, e le fecce.

Nel miele poi nello stesso modo chiarificato, nella sudetta maniera se gli agginne l'aceto, e si fa l'osimele; e se il siroppo si faccia con la metà zucchero, e l'altra metà miele, sarà osimele zuccherino; cose, che si come di loro n'accade bisogno in una casa, così più perfette, e con minor spesa in casa de' particolari si preparano.

Io faccio leuar il bollore ad vn boccale d'aceto, e ci mistico una foglietta di miele, e con questo serbo, e condisco ogni frutto, accomodo i cappari, le lor foglie, & ogn'herba, rendo gustose le salse; acconcio l'insalata, e mi dò à credere, che per sanità vno contemperi la qualità, che potesse nuocer dell'altro, e che mi possa seruire in luogo del mulso de' gli Antichi.

Ch' l'aceto poi si faccia più gustosa, e medicinale con l'infusione di rose, garofali, fiori di cedro, & di sambuco, chi non ne è informato può col far stare una caraffa d'aceto piena di qual si voglia de' sudetti fiori molti giorni al Sole ardente, farsene certo, si come ancora è noto la Virtù dell'aceto contro i veleni, e particolarmente la peste, cani rabbiosi, e morsi de' scorpioni, & alle punture di tutti gli animali, e hanno l'ago; ne è gran cosa, che ne i mancamenti di spirito, solo con l'odore, sia causa di rinnuotare ogni deliquio, mentre egli non è altro, che lo spirito del vino; oltre di ciò per la medesima ragione il solo odore ritorna l'appetito,
probi.

Qualità
dell'ace
to, &
vlo.

Corret
tione
dell'ac
eto.

Come
si faccia
l'acetoso.

Milti
canze
di vari
fiori co
l'aceto.

Virtù
dell'ace
to.

prohibendo ogni nausea, e vomito, con che ancora raffrenà il singhiozzo, e lo stranuto, per esser siccante; gioua similmente alla lepra, & al flusso, per essere stringente, si come gioua alle gengiue, fermando i denti, che si muouono. Racconta Plinio, che al suo tempo fu punto da un'aspide vno, che portaua vn'otro d'aceto, e quando deponena l'otro sentiu il dolore della puntura, ma quando l'hauua adosso pareua, che non fosse stato offeso, per questo compresosi la virtù, col bere aceto risanò: Narra ancora, che Agrippa ne' suoi vltimi anni afflitto da doglia di gotte, fu consigliato a tuffar le gambe nell'aceto caldo, e così fatto in vn'attimo restò libero.

Accresce di gran virtù l'aceto, stando al Sole ardente, con l'infusione della cipolla Scilla tagliata in pezzi, peroche incide, & assottiglia mirabilmente gli humori, stabilisce, e conferma i denti, rende la Voce chiara, e sonora, fa digerire, reprime il mal caduco, corrobora tutto il corpo, e fa buon colore; e uide si legge, che Pitagora cominciando ad usar aceto Scillitico d'anni 50. visse con la virtù di questo fino all'età d'anni 117. sano, e senza infirmità, e perciò era assai in uso presso i Romani Imperatori. Io hò Veduto con esperienza mirabile più volte risanar la squinanzia in vn subito, e con aceto Scillitico, misticato di sal di Tartaro; Con questa occasione dell' hauer nominato il Tartaro, magnificheremo ancor' il Vino, & il campo Bolognese. Il Vino perche nel trasmettere questa parte salsaginoso, e terrea ne porge, e comodità d'euacuar moderatamente il corpo, con pigliar mezoncia in Una di Tartaro poluerizzato in brodo, è Vino; e delicia, mentre il Tartaro ridotto in Vetro, è cristallo, somministra campo di beuer' il suo genitore. Il campo Bolognese poi, perche produce Una, la qual genera assai Tartaro, & il più perfetto di qual si voglia altra regione; m' accerta non solo l' autorità de' principali Medici, i quali nell' ordinar medicamenti, vogliono il Tartaro Bolognese nello stesso modo, che addimandano la Trememina Veneta, e l'Una pissi di Corinto; ma di più c'è Mercante qual hà compimento di mandar ogn'anno quantità di Tartaro Bolognese in Germania, per uso della medicina in quelle parti; di questo cauasi la sostanza, mediante il farlo bollire in acqua, ridotto che sia in poluere, e ben lauato, peroche nel dileguarsi, alza nella superficie dell' acqua certa similitudine di schiuma, la qual leuata nel modo, che si leua la schiuma, & asciutta, chiamasi Cremore di Tartaro, il quale, perche hà sapore agro, si mistica nelle viuande in vece d'agrumi, con gusto, e con la stessa facilità di mouer il corpo; questo si pone ancora nell'aceto, per renderla libricatina, la quale riuscira della stessa qualità se vi si faranno star infuse foglie di Sena.

L'aceto è nemiciissimo della Margherita, il che dete campo alla libidinosa Regina d' Egitto di fare vn' incomparabile inuito al suo Romano amico, col bere vn poco d'aceto, oue hauea stemperato vna ricchissima perta, ne è marauiglia, mentre hà forza di romper' i sassi ancora, & appianar' i monti, peroche con l' aceto il sagace Cartaginese spezzò sassi grossissimi, per aguenolar la strada al suo esercito. Non solo l' aceto, rinfresca estremamente, ma ancora qual si voglia altra cosa calda bagnata con aceto, presto si raffredda, quindi è, che quando vn cannone per souerchio tirare è riscaldato, si laua con aceto, acciò subito si raffreddi.

Si fanno

Si fanno
gustosa og
l'insalata
aceto, e
per piog
pochi in v
tri pongon
che l'acqua
di poco c
star al So
E gran
qualche
emareo p
acqua vita
do se bene
danti di v
estiro, si p
meno, sec
puo con fa
ga de' ten
altra part
di poco v
mento del
quali può
resista Ac
ra: c'ò ma
taro lo sp
del vino g
del mezzo
perche di
mezo vino
ma acqua c
perche la s
Vino corri
uer questa
Volo, con l
getta vnag
sparsa su l
serue in m
suma, e no
qua vita, d
bone, e ne c
acqua vita

Si fanno dell' aceto diuersi adobbi, false marinate, come si dirà, rende altresì gustosa ogni viuanda, eccita l'appetito, e perciò pare, che senza aceto, mediante l'insalata, non si possi cominciar la cena, & ogni frutto, si come ogni carne nell' aceto, e sale si conserva. Si sà ancor aceto di Fichi assai maturi, e massime quando per pioggia siano imbeuerati d'acqua, anzi se fossero in terra saria meglio; questi pesti in vn Vaso, fermentando quell' acquosità la trasmettono, diuenta aceto; Altri pongono i Fichi maturi in vaso, e coperti d'acqua, li lasciano in infusi tanto, che l'acqua inacetisca, ma non riesce come il primo sudetto modo. Si come è aceto di poco conto quello, che si cava da pera, & mela rotte; ò ammaccate, & lasciate star al Sole, poi coperte d'acqua qual più tosto diuene agra, che forte.

E gran prerogatiua del vino, il quale guasto quanto si voglia, è ancor buono da qualche cosa, anzi che mai lo spirito, & il vigore si guasti, però che se bene fracido, e marcio purchè sia di quella sorte di vino, che habbia assai spirito, da quello si cava acqua vita, che non è altro che lo spirito del vino, da corbe dieci di tal vino tagliando se bene guasto si cava vna corba d'acqua vita, qual vale dieci scudi, ne' paesi abbondanti di vino, ouero per la lontananza della Città, ò altra causa difficile da farne esito, si può far conto se torni lambiccar dieci corbe di vino sano, poco più, ò poco meno, secondo, che hà spirito, in vna corba d'acqua vita, e per risoluersi a questo si può considerare, la spesa della condotta, il pericolo del versarlo, e del guastarsi, la brigata del tener empito le botti, la difficil occasione di venderlo per l'abbondanza, dell'altra parte, la poca spesa nel ridurlo in acqua vita, essendo in questi luoghi le legnà di poco valore, il ministero di poco prezzo, facendosi di verno, e di notte, lo sbrigliamento delle botti, la vendita più facile dell'acqua vita, & altre simili sottigliezze quali può il nostro Economo considerare, e seruirsene dell'auviso. Del Torchiato pure si fa Acqua Vita, ma bisogna metterlo in opra presto, auanti cominci a deteriorare, ò inacetire, perche d'aceto non si può cauare acqua vita, essendo di già mutato lo spirito, e deprauato; del mezzo vino ancora si cava quello spirito, ma si come del vino tagliando ancorche guasto con dieci corbe se ne lambichi vna corba, come del mezzo vino ce ne vogliano vinti corbe, del Torchiato secondo il suo vigore, però che di quello, che si cava vinaccie, sopra le quali non s'è posta acqua per far mezzo vino, basteranno 15. corbe ma dell' altro ne vorranno sino a venti. La prima acqua ch'esce del lambicco, di nuouo lambiccata, e rinforzata vale molto più, perche la seconda volta vende per metà, & il simile la terza volta, ma la quarta volta corrisponde, e rende tant'acqua vita quanto ci s'è posto, e deuesi nel foco hauer questa auuertenza, che ogni volta si dimunisca di maniera tale, che la quarta volta, con la cenere tepida si distilli. Per conoscere la perfettione di questa, si vi si getta vna goccia d'oglio dentro, vada a fondo subito, e se vna goccia d'acqua di vita sparza su la pianta della mano si risolua, e si suapori presto, l'huomo di questa se ne serue in molte cose, frà l'altre è facilissima a pigliar fuoco, quale non arde, non consuma, e non cuoce, se metti fuoco in vn panno lino, bagnato in questa sorte d'acqua vita, arde, e non consuma il panno. Per incorporar il salnitro con solfo, e carbone, è necessario con vna cosa humida farlo; ottimamente s'adopra questa sorte di acqua vita, perche piglia fuoco facilmente; questa tale acqua vita è quella, che

E

conser-

conseruino il vino perfettamente, come si è detto di sopra, con questa si lenano le macchie di cera, grasso, ouer unto, che siano sopra i panni; l'acqua vita viene operta dalli Orefici per imbiancar l'argento, e da Pittori per far vernice, indorare, e far colori.

Quest'acqua vita, alli antichi forse poco nota, da molti moderni poco lodata, ma da una consuetudine popolare, col significato, che dia la vita, così chiamata, prouata, e predicata per saluberrima, secondo il Mattioli, lo Steffani Dudonei, & altri, è contraria a veleni. sana in vn subito tutte le passioni fredde, ammazza i vermi, mitiga il dolor de denti, corrobora, & accresce il calor naturale, diffende le forze, viuifica tutti i sensi, conserua la memoria, ritorna, e chiarifica la vista, gioua, alle debolezze del cuore, & alla palpitazione, riscalda il Ventricolo, da cui scaccia li fliti, sì come da gl'intestini, & ipocondri, e sollecito la digestione pronocando l'appetito. Ricene ancora la qualità di quelle materie, che con essa si lambicciano, e però quella, ch'è fatta con calce, acciò pigli più famosità, e forza quella si deue fuggire e seguire quella, che viene, o corrotta, o corroborata col mistiarsi onze tre di zucchero, & una d'acqua roa per ciascheduna libra d'acqua vita. Ter lo che si crede che resti libera d'offesa, e massime quando se ne pigli sola quella poca quantità, che non sia sufficiente a portare gli suoi effetti, oltre il Ventricolo, e giungere al segato.

E gran cosa, che il vino ne' vitij sia più abbondante di virtù, come hauemo mostrato, che per se stesso, e questo viene, perche l'uso, l'hà reso più riguardeuole per la necessità, che per rimedio, essendo certo, che la compositione del corpo humano sempre stà in diminuimento, & annullamento, & accioche affatto non si distrugga, è necessario aiutarla per quella sostanza, che suauisce, imperoche dicono i Filosofi, che la vita è mantenuta dal bere, dal cibo, e dallo spirito, da che non solo si ved chiaro la necessità del bere, ma credesi ancora bisognouole per facilitare la distributione al corpo dell'alimento, che viene dal cibo, essendo, che è necessario, che il cibo si conuertà in materia liquida, come latte, ouero orzata, & il cibo senza il bere con fatica diuene tale, e però la natura istessa somministra a gli animali di poco nati subito l'appetenza del liquore più tosto, che del cibo, come a quadrupedi il latte, a polli l'acqua. Costumossi nella prima infantia del mondo l'acqua pura dapoi si cominciò ad usare artificiosane modi, che s'è detto, qual uso in molti luoghi ancor del mondo seguita; dopo il diluuiò ritrouossi, e di Noè, in lungo d'acqua il beuere il vino, e come alcuni vogliono per rimedio, e refocillamento de' corpi humani indeboliti, onde S. Basilio hebbe a chiamare il vino dono di Dio, concessi a gli huomini per solleuamento della debolezza, è ben vero, che l'uso, e consuetudine dapoi hà causato, che per gusto, e delicia in luogo d'acqua serua per beuanda, e satisfaccia alla necessità sudetta. Concludasi dunque con quello, che cantò.

Vina bibant homines, animalia cætera fontes

Ab sit ab humano pectore potus aquæ.

Quinto vino poi si possa preparare, o distribuire a ciascuna persona, sarà difficile l'aggiustare, perche si varia nelle stagioni, nelle qualità de' vini, nella qualità delle persone, nella qualità, e quantità de' cibi, e nelle fatiche. E certo, che più si beue l'esta-

ue l'esta-
più de'
lete il v
come il
natura,
fatiche,
come pa
distribu
asciutti
due, de
conten
pane nel
di mine
za pen
Vino, ch
il vino in
drone, o
era d'è
Ma con
l'Orcio p
Nim
guardo a
quantità
detti, e
bonuot
volte, pu
Amheo
tra per l
vergogn
no, come
Pud
dendo si
col bere in
suete de
talmente
volta i
l'isa, ma
turro', d
animali,
Susa, im
ciatore,
[cor], e

ue l'estate, che il Verano, e però da Catone ne fu destinato ne' mesi estivi il d'ppio più de' sei mesi immediati dopo la vendemia. Satia ancora più, e più estingue la sete il vino grande, & asciutto, e massime il brusco, che il dolce, & il piccolo si come il fresco, che il caldo. C'è ancor persona, che beue assai più d'un'altra si per natura, come per uso. E con cibi salati si beue più, che con gl'altri, mà nelle gran fatiche, & opere dell'Agricoltura, ne longhi Viaggi il bere non hà regola alcuna, come pare, che nelle nostre case siasi regolato col riguardo delle sudette varietà la distributione del vino, perche à Cuochi, come quelli, che dal foco riscaldati, & asciutti n'hanno maggior bisogno, danno trè boccali di vino il giorno, à Seruidori due, à Carrozzieri, in riguardo della maggior fatica, due, e mezzo, le donne seruiesi contentano d'un boccale il giorno. Et in vero si come l'uso del dare la parte del pane nelle Case de' Cittadini, è male inteso, perche i Seruidori non sono mai satij di minestra, e companatico per empirsi di quello, e serbare il pane da vendere, senza pensare, che questo gli apporta mala sanità; così mentre vogliono isparmiare il vino, che se gli dà per parte, si mantengono sani, e liberi da mali effetti, che causa il vino in troppo abbondanza preso, il che può ancora impedire il seruitio del Padrone, oltre prima bisognaua, che sempre fosse vino in quantità in Cucina, quale era de' Seruidori beuuto con poco termine, e dato à quanti capitauano per Casa. Ma con l'assegnare à ciascheduno la loro parte, non occorre à mantenere sempre l'Orcio pieno di vino in Cucina.

Niuna sorte di regola però è prescritta all' Huomo ciuile nel bere, forsi in riguardo della moderanza, che douria hauere il Cittadino nel pigliare solo quella quantità di vino, che conosce bastante al suo bisogno, per ricauerne gli utili sudetti, e sarà, quando non eccedendo la quantità del mangiare, sia causa, che il cibo nuoti nello stomaco, e se bene da Canoni è determinato bastevole il beuere trè volte, può essere tanto per ciascheduna volta, che offenda. I Sanij conuiuenti d'Anteo giudicauano ancor loro temperato il bere trè volte, una per la sanità, l'altra per l'amore, e piacere, la terza pe'l sonno, & il quarto bicchiero chiamauano vergognoso, ò ingiurioso, questi però admetteuano il quinto, il settimo, & il nono, come ancor cantò Horatio.

Daani
del Vi-
no.

Tribus aut nouem miscentur cyathis pocula commodis.

Può essere, che i sudetti sapienti haessero superstitione nel numero pari, credendosi, che si come diceuano, che i loro Dei si dilettauano del numero dispari, così col bere in dispari bicchiere, loro fosse di più efficacia, e meno nocumento, come succede, quando immoderatamente si piglia il vino, poiche in frigidisce accidentalmente, soffocando il calor naturale, non altrimenti, come con molte legna tal volta s'estingue il fuoco; nuoce ancora a' nerui, & al capo, genera apoplezia, paralisa, mal caduco, tremori, Vertigini, difetto ne gli occhi, frenesia, sordità, e cattarro, debilita la memoria, corrompe la mente, & i costumi, distrugge le potenze animali, e naturali, ingrossa la lingua, come quella, che composta di carne spongosa, imbeuerandosi dell'humore superchio, diffulta il parlare, sà diuenire cianciatore, litigioso, lazzuoso, furioso, homicida, bestiale, senza ragione, ò discorso, onde Propertio.

Vino forma perit, vino corrumpitur ætas;
Vino sæpe suum nescit amica virum.

Contro
l'ubbria
chezza.

Et in somma il soverchio Vino è la sede d' ogni male, e massime quando causa l'ubbriachezza. E' gran cosa, che gli Animali irrationali non beuano oltre il loro bisogno, e l' Huomo, con l' uso della ragione, tirato dal senso, si priui della differenza delle bestie; & è gran cosa il pensare, che il grand' Iddio, quando vuole atrocemente castigare vno gli leua il ceruello, e che l' huomo di propria elezione si procacci sì gran castigo. Moisè proibì, che niuno entrasse nel Tabernacolo di Dio, quando haueua beuuto, acciò non restasse morto; Et Isaia minaccia à quelli, che leuati la mattina seguitano l'ubbriachezza, e si riscaldano il capo; S. Ambrosio dice, che la seruitù venne col Vino, e che niuno faria seruo, se non ci fosse l'ubbriachezza. Solone castigò gli Ateniesi Ubbrichi con la morte. Plutarco nella Vita di Dionisio il Tiranno, racconta, che gl' istessi Ateniesi conduceuano per le strade, e Piazze pubbliche i loro Serui ubbrichi, accioche la loro gioventù Vedendoli fare atti sporchi, e Vili, e che erano il ludibrio della Città, s'astenesse da simil Vizio. I Cesari haueuano per legge, che non fosse ammesso à negotij, & honori publici, chi vna volta s'era Ubbricato. Gli Indiani haueuano vno Statuto, che quella Donna, che ammazzaua il loro Rè Ubbricato, fosse moglie del successore. Alessandro oscurò i suoi gran fatti con l'ubbriachezza, onde ne fu ripreso da Andronide, con dirgli, che si ricordasse, che beueua il sangue della terra. Da Romolo fu punito con l'istessa pena la Donna Ubbricata, che l'adultera. Anzi non castigò Ignatio Metentio, quando con bastonate ammazzò la Moglie, che haueua beuuto Vino. E Gneo Domitio priuò della dote vna Donna, perche haueua beuuto, di nascondito del Marito, piu Vino, che non era di bisogno alla sua sanità. E Fabio Pittore riferito da Puntio narra, che fu fatto morire di fame Una Matrona, perche dissigliò vna borsa, oue erano le chiavi del Vino. Metello proibì il Vino a' Soldati, e quando in Egitto glie la dimandorono, rispose, hauete il Nillo, & addimandate Vino? Se in questi tempi tale legge s'osservaua, con quanta maggior celerità, minor spesa, e miglior disciplina si guerreggiaria. Platone non solo proibì il Vino a' Giouani, & a' Serui, ma ordinò, che da quelle persone, ch' erano in gouerno, ò Magistrato, ò douessero giudicare, non si beuesse mai Vino, allegando, che il Vino fu ritrouato per fare impazzire gl' Huomini; Onde gli Egittij hebbero opinione, che la Vite nascesse dal furioso sangue de' Giganti. Abboriscasi dunque il Vino, se non naturalmente, almeno con arte, poiche quell' acqua, che gemendo trasmette la Vite di Primavera, di poco potata, beuuta, causa, che il Vino non s'appetisca, e si tolere la sete; Chi fu giudicato Virtu da Anteo Rè de' Siti, quando scrisse à Filippo Rè de' Macedoni; Tù reggi, e comandi a' Popoli, quali fanno guerreggiare, ma io comando a' Siti, quali fanno combattere con la fame, e con la sete.

M' auguro l' eloquenza Ciceroniana, per detestare quest' abominuol vizio, acciò fosse trascurato; ma supplirà à questo mio difetto la prudenza del Lettore, nel contentarsi di quanto Vino solo gli possa bastare, e pe'l nutrimento, e per ricevere i sudetti vtili, e consideri, che vn gusto di poco momento gli può apportare, ò morte,

il morte, ò
to da gran
d'acqua, q
gran fel
perche me
s'ingug
tratio di I
di cau
foglia u
amare.
la; per

E da altri.

Del Vin
fime dopo
gui dietro
ta preso la
e se non si
Volta sup
poco, à po
pasto don
poco sub
cena, ò pra
cina, Porc
gerir, Vin
so, e si può
Platone; a
bena, per
il zucchero
sono dati
di jornt
mim: vo
quello e p
come i v
quello
dore, e c
Il Vin
gior nutr
latone; d
te, m
causati d

ò morte, ò continua miseria. L'esempio di Lulimico me ne faccia fede, quall'attret-
to da gran sete, diede il suo esercito, e se stesso in poter del Nemico per vn' uazza
d'acqua, qual fornita, disse; O Dei, quanto poco piacere m'hà priuato d'una
gran felicità; si può considerir ancora, che la sete è più tollerabile della fame,
perche meno indebolisce, e jappia si, che quanto più si beue, tanto più si hà ete, ne
s'estingue la sete con altro mezo, che con la pazienza, onde si può dire, che al con-
tratio di Tantalò, i beuitori in mezz'all'onde non si liberano da sete. Il poter succo
di caui nel vino morde l'Ubbriacari, sì come il mangiar auanti si beua una
foglia di caulo crudo; lo stesso effetto causa il mangiar auanti il bere mandorle,
amare. Questo vino dunque deuesi pigliare non solo con moderanza, ma con rego-
la; però si detto.

Vina sitim sedent; natis Venus alma creandis
Seruiat: hos fines transilisse nocet.

E da altri. Nec Veneris, nec tu Vini capiaris amore;

Vino namque modo, Vina Venusque nocent.

Del vino gagliardo si beua meno, & macquato. Non si beua à digiuno, e mis-
sime dopo il coito, ò dopo esercizio violento, ò sudato, mà in ogni caso vi si ma-
gni dietro alcuna cosa: dopo i frutti poco vino, ma generoso, perche il molto por-
ta presso la mala qualità de' frutti alle vene; Non si beua frà un pasto, e l'altro,
e se non si tollera la sete vn giorno, alla stessa hora l'altro giorno ritorna, ma una
volta superata, più non riede; & in caso si conuenisse pur bere trà pasto, sia à
poco, à poco, ouero à goccia, à goccia, accioche la concottione non si fermi. Nel
pasto douria esser sempre una sorte di vino, si come la misticanza di più sorti, è
poco salubre; ma in caso si volesse variare, cominciarsi dal più debole, e si chiude la
cena, ò pranso col più gagliardo. Con cibi humidi, e grani da digerire come Vac-
cina, Porco, e Pesce, i. vino gagliardo. Con Viuella, Polli, Vccelli, facili da di-
gerire, vino picciolo. Il Verno poco vino, e gagliardo. L'Estate picciolo, acquo-
so, e si può essere più abbondante. A' Vecchi assai vino; a' Tutti niente, secondo
Platone; a' Giouani poco. Dopo aglio, cipolla, & altri cibi acuti, e caldi non si
beua, perche è vn'aggiugnere calore al caldo, si come il bere dopo cose dolci, come
il zucchero, e miele.

Sono state considerate tante Varietà di Vini, che atteriscono il desiderio, che hò
di fornir questo trattato, e però qua si uoglia vino in due diuiderò secondo la com-
mune voce di questa Cit. à in bianco e nero. Il bianco, ouer è di color dell'oro, e
questo è più commendato, e desiderato da tutti, ouero è chiaro, e bianchiccio, sia
come si uoglia, deu esser lucido, trasparente, moderatamente grande, & odorato
questo risente a' ueleni, alla patredine, rallegra il core, pronoca l'orina, & il su-
dore, e conforta lo stomaco.

Il vino nero, che pare vuol esser lucido, e chiaro, ne molto grosso, e di mag-
gior nutrimento del bianco, genera assai, e grosso sangue, e caputoso, e causa opi-
latione; da' Giouani, e Faticanti s'usa, perche apporta loro forza, e massime l'Esti-
te, mentre di natura astringente, reprime il rilassamento, che quella stagione suole
causare a' corpi, e si come con questa qualità è rimedio de' flussi, così corroborata
le reni,

La sete
più tol-
lerabile
della fa-
me -
Prefer-
uatiuo
di non
vbbria-
carsi.

Come
siede bba
vsare il
Vino.

Varietà
di Vini
Del bian-
co.

Del vi-
no ne-
ro.

- le reni, e le parti sottoposte alle rotture intestinali. Ha ancor'egli due forti da lui derivanti, una il rosso ò Vogliam dire occhio di permice, l'altra di cerasolo; qual si voglia di queste due è assai lodata, perche hà le sudette stesse buone parti del nero, è temperato nel calore, e genera assai buon sangue. Di tutte le forti com'è del dolce, e del brusco. Il dolce, che è chiamato le confetture di Bacco, ancor'è più caldo, nutrice più gioua al petto, & al polmone, è grato sì al gusto, come allo stomaco, oppila il fegato, causa sete, empie il capo di vapori, e genera pietra, ò renella; si conuene più à Vecchi, che à Giouani, e più il Verno, che l'Estate. Il brusco hà moderato calore, s'usa ne' gran caldi, perche estingue la sete, e restringe i porri; e buono per flussi, e massime il nero, temprà il fegato infiammato, ogni volta, che non sia troppo gagliardo, stagna il Vomito, mà vuole buon stomaco, però si comenda per Giouani, e Contadini. Tra' Vini dolci, e bruschi si frappongono due altre qualità; Uno che chiamano brusco maturo, altroue detto abboccato, nel quale vi si sente vn'acidità gustosa, e grata, che risueglia l'appetito, e non lascia ascendere i vapori al capo, e facendo orinare, netta le reni; l'altra chiamiamo Vini tondo, qual non hà gusto, nè di dolce, nè di brusco, mà hà del saporito, lena la sete, e non satia molto, s'auicina à quello che chiamasi asciutto; Que' ti sudetti, come di mezzana qualità, sono partecipi di buoni effetti del dolce, e brusco; si come liberi da ogni loro malignità; si conuengono ad ogni età, e s'usano per ogni tempo con sanità. Altre qualità in generale si possono desiderar nel vino; bontà, che non sia acetoso, chiarezza, che non sia torbido, purità, che non sia misticato con così alcuna immondia. La scuola Salernitana lo ricerca di cinque prerogative, gagliardo, bello, odorifero, freddo, anzi fresco, circa che molto paraci che dire, perche se bene da Galeno il vino fresco è predicato per nocuo allo stomaco al ceruello, a nerui, al polmone, al petto, alle budella, alla matrice alla vescica, alle reni, al fegato, alla milza, & a' denti; in ogni modo ritrouandosi altri Autori, quali forse secondando il senso affermano, che il bere freddo tempera il calor del fegato, minga l'ardore, apporta appetito, fortifica il ventricolo, corroborà tutte quattro le Virtù, acciò più facilmente possino essequire il loro Ufficio, causa, che il cibo si pigli con maggior allegrezza, concentra il calore, estingue la sete, e successiuamente l'huomo si contenta di meno vino, e trà la cena, e l'pranzo non ne desidera, oltre che tempera il calor del'ereni, proibendo, che in quelle non si generino calcoli, & in fine resiste all'abbriachezza, Quali diuersi à d'opinioni considerate, crederò, che si come il modo aggrista ogni cosa, così nel ber freddo, debbasi molto offeruare, e però la Scuola Salernitana sudetta, dopo il freddo aggrinse immediatamente il fresco, Volendo darci à diuedere, che il beuere freddoissimo possa causare li sudetti mali effetti e che il temperamento fresco apporti ancora i sudetti giouamenti. I Vecchi ancora, e deboli, ò freddi di stomaco, si deuono guardare da' Vini freddi; ne per questo si deuono permettere a' Putti, ancorche abbondanti di calore, perche gli apporta offesa a' nerui; Et acciò che ogni uno possa, secondo che conosce il suo bisogno, ò complessiue satisfarsi nel rinfrescar questo vino, tratterò in quanti modi questo si possa effettuare, che sono quattro. Con l'Aria, con l'Acqua, col Salnitrio, e con la Neue.
- Del vino dolce.**
- Del vino brusco.**
- Vino brusco maturo**
- Vino tondo.**
- Qualità del buon vino.**
- Danni del bere freddo.**
- Vtili del bere freddo.**
- Chi si debba attendere dal ber freddo.**
- Con quanti modi si rinfreschi il vino.**

Si fa stare il Vino, posto ne' Fiaschi di vetro, ò di terra vitriata, tutta la notte all'aria, ò alla finestra, che guarda Settentrione, quando s'essia Tramontana, ò al Ciel scoperto, e particolarmente dall'apparir dell'Alba, sino al nascer del Sole, perche in quest'hora pare sempre, che l'Aria si rinfreschi: dopo si serba sino all'hora di pranzo, nascosto nella più fresca stanza, ò Cantina di Casa, coperto di paglia, ò di laticca, ò d'erba brusca, ò di piantaggine, ò altr'herba rinfrescatina, e quest'è un rinfrescar moderato naturale, e senza pericolo di nocimento. Nell'acqua si rinfresca ne' sudetti vasi posto, ouero di legno, ò d'argento, tanto in fonte fredda, quanto in pozzo, vero è, che si deuè guardar da' fonti, ò pezzi d'acqua pantanosa, fangosa, di mal'odore, e mal'sana, al cio che non partecipi questo al Vino, e però è bene, che il fiasco sia pieno, e ben chiuso, acciò non entri nel vacuo aria di mala qualità, si come nel rinfrescar con l'aria sudetta, è bene, che il fiasco sia scemo, acciò che l'Aria, che è in quel Vacuo apporti ancor'ella fresco al Vino; Questo modo di rinfrescar con Acqua, ancor egli è temperato, & il più commune à questa nostra Città, ne si vede, che causi nocimento alcuno. Il rinfrescar col Salnitro è inuentato da' Nauiganti in difetto di pozzo, ò fonte, ò aria fresca, ò neue, de' quali ne sono priui; fassi con fiaschi di terra, ò di legno, ò d'argento fatto nella forma rotonda, che è un boccale ordinario, ma col collo più lungo, e più stretto, qual non affatto pieno, si cuopre di Salnitro, ben quattro dita. mentre sta in un Catino, ò altro secchio di lui capace, se gli aggiugne la metà d'acqua che sia la quantità del Salnitro, e subito si comincia à maneggiare il fiasco con la comodità del collo lungo, & in s'agita assai per detto Salnitro, & Acqua, à fine, che si rinfreschi col solleccio tanto, & applicatione noua di materia fredda, ò rinfrescata il che s'effettua in breue, ma moderatamente, perche se bene dal Porta nella Magia si dice, che l'acqua con questo modo diuenti ghiaccio; con l'esperienza però, questo non hò mai potuto vedere; Alcuni hanno detto, che questo modo di rinfrescar il Vino riscalda il fegato, causi una crudel sete, generi febre, infiammi i polmoni, e ieuì l'appetito; Ma Biagio Villafranca, che ne fa trattato particolare, lo contradice.

Il raffreddar Vino con Neue, si come è il più presto modo, che s'usi, così è il più commune, che si ritroui, fassi con molta Neue, coprendo i Vasi del vino tutti con quella, fassi con poca, ponendo il vino in un vaso di vetro, qual nel mezo habbia una concauità, nella qual posta la Neue, circondata dal Vino, presto si raffredda; Prestano comodità per questo Vasi di legno, suuero, itaglio, latta, e d'argento fatti à posta per simile effetto, e fassi col poner neue nell'acque, oue sia il fiasco di vino, e se questo s'equirà nell'andar à tavola, s'aderirà al consiglio di quelli, che Vogliono per sanità, che il primo bicchiere non sia molto fresco, gli altri possono esser più raffreddati, Se bene pare usonono delle Conserue della neue, ritrouo, però, che Alessandro Magno, mentre assediava Petra Città dell'India, fece riempire trenta gran fiaschi di neue, e quelle coprì con legni, ò rami di quercia, acciò meglio si conseruasse.

Il Vino adunque preso con i sudetti modi, regole, e cautelle, apporterà medefimamente i soprascritti giouamenti, & vili, e sarà la medicina di tutti i mali, se non fosse in uso, per nutrimento, e che sia vero, non è male, ò doglia, ò infiammazione,

Rinfrescar co
l'aria.

Con l'acqua.

Col salnitro.

Con la neue.

Vili del
vino nel
Pto di
medici-
na.

gione, ò *Ulcere*, ò ferita, la quale dal bagno del vino non senti giouamento, finò i *Caualli*, & ogn'altro animale, & io non solo ho veduto praticare, ma prouato col *Vino* picciolo brusco, e fatto con poca, ò senz'acqua lauare gli occhi la matina, ò di poco leuato, con facoltà di liberarli da infirmità, e d'asciugare li cartari, e di stillarioni, circa quelli; onde *Nesiteo* hebbe à dire, che il *Vino* contiene più di mille rimedij, e che *Bacco* chiamasi medico, ò presidente della sanità, & in vero se con rimedij ancora s'adopra il *Vino* causa la loro virtù più efficace; E chi non sa, che l'odore solo del *Vino* ricrea, e ritorna le forze? onde *Ouidio* cantò.

Et iam deficiens sic ad tua verba reuixi,

Vt solet infuso vena redire mero.

Altri v-
tali de
Vino. Quanto poi ad altri giouamenti, i quali, oltre l'uso della Medicina, apportiti il *Vino*, sono infiniti, e difficili da raccontare, non tralascierò però la gran prerogativa, onde nella Sacrosanta Cena, *Christo* nel *Vino* trasustanciato, si communicò à gli *Apostoli*. Che poi conserui, e da se stesso, ò diuenuto *Aceto*, i corpi morti, non è gran cosa, in paragone del campo, che porge all'*Huomo* viuo d'immortalarsi, insieme con altre comodità, mediante l'inchostro, il quale fassi; In trenta oncie di *Vino*, ò di liscia dolce, si pongono infuse per otto giorni oncie tre di galletto rotto, mistificandolo ogni giorno, in capo à quali vi s'aggiungono oncie due di *Vitriolo Romano*, & in d'leno fuoco tanto si mistica, che si dilegui, colato poi con stamigna, ò panno lino, se gli aggiunge vn'oncia di gomma, in poco vino pur diliguata, & à questo modo è fatto inchostro perfetto, quale quanto più inuecechia, diuene più negro, e se si facesse denso, con altro vino, ò con acqua rosa, ò liscia, accrescendolo, si rarifica: fù in breue parole ristretta questa ricetta; Vna, due, e trenta, fanno la buona tenta.

Inchi-
stro.

Ha proprietà il *Vino* di domesticare i volatili saluatici, a' quali, quando sia dato à bere, induce obliuione, e scordansi della libertà, e però in Francia, secondo lo *Steffani*, si dà alle *Tortore*, accioche addomesticare fetino, ouero facciano oua, che senza il *Vino* non riuscirebbero; anuera ancora questa proprietà, il vederli che l'*Api*, quando dopo sciamate si fermano in qualche loco, pare per ordinario, che sbrofate con vino s'addomesticano, ne più se ne vadino, ne quello che le sbrufa, da loro mai è punto; I *Semi* sbrofati, ò bagnati di *Vino*, sono meno sottoposti à infirmità, e danni; La feccia del *Vino*, come s'è detto, è rimedio al *Vino* patito, quale, ancora rende ogn'albero di sterile fruttifero, come si dirà, e serue a' *Tentori*, per fare apparire maggiormente i colori: Quanto poi all'uso del *Vino* in Cucina, o Credenza, ogni *Pesce*, che si cuoce in vino, è più sano, resta più sodo, e saporito, e perciò si pone ne' broetti, & intingoli, che di *Pesce* si fanno. La carne cotta in *Vino*, e massi ne la salata, come presciutto, & altre, resta più tenera, e si cuoce più presto. Si siropano ancor tutte le frutte, mentre inleccate di cannella, e garofali, si fanno ballire con vn poco di zucchero in vino. Quanto possa desiderare vn' *Huomo* per semplice suo vitto, si è la suppa, che non è altro, che *Pane*, e *Vino*. E tanto basti per fine del discorso del *Pane*, e *Vino*.

Il fine del Primo Libro.

L'ECO.

L'ECONOMIA⁷³ DEL CITTADINO IN VILLA.

Le Viti, e l'Api.

LIBRO SECONDO.



On è dubbio alcuno, che li principali, & ordinarij mezi, con li quali le famiglie s'auantaggiano in ricchezze, e nobiltà, sono le lettere, & armi; quell'e, e per se stesse, e col mezo di dignità Ecclesiastiche arricchiscono, e nobilitano; queste con attion i heroi che, e fatti intrep di, apportano acquisti immensi, e comandi honoratissimi: ma l'vna, e l'altra di queste accompagnate da poverità non sortiscono il desiderato fine; poiche la virtù nel povero è

una cattedra senza scolaro, ò vogliam dire vn libro, che non sia letto, e per miracolo hoggidì si racconta, che vn povero fantazzino habbia comãdo. L'vn, e l'altra poi è sottoposta à mille sinistri accidenti di fortuna, i quali l'huomo, ancorche sauo, tal volta non può sfuggire. Ritrouasi (sia detto per modo di discorso) vn galant huomo poco versato nelle lettere, e meno atto per la guerra, à questo dunque sarà interclusa la via d'accrescere la sua famiglia in ricchezze, e nobiltà? Antichissima, e nobilissima Agricoltura, la quale arricchisci i poveri, e fai tesaurizzare i ricchi, e nobiliti le case, non tanto per la tua antica nobiltà, quanto per esser stata usata da più nobili Monarchi, Regi, & Imper., che mai siano stati al mōdo, anzi di più ad onta, e di fortuna, ed inuidiose lingue perpetui, & eterni la fama di quelli agricoltori, dal cui nome qualche notabil bonificatione, piantamento, e nuoue inuentioni di far fruttare la terra, sono denominate. Aristeo da l'Api riportò immortal nome. Nelle Paludi Pontine, hoggidì Terracina vedonsi vestigi di bonificatione tētata già da Monfig Vincenzo Tanari, impedita dalla di lui immatura morte; tuttauia viue più colà il nome di questo mio Cugino, per nominarsi questi li bonificamenti di Monfig. Tanari, che non sà nella sua patria per le sue virtù. Quelli miglioramenti, che si nominano Guattavillani, per esser da questi SS. loro Padroni primi inuentori, stati ordinati non faranno loro di tanta perpetua memoria & vtili à quanto qual si voglia dignità, qual meritamēte habbia hauuta questa Casa? Le bonificationi del March. Ennio Bentiuogli, non solo rendono immortal il suo nome, ma arricchiscono la sua Casa, e fanno abbondante la sua Patria. De' Religiosi i campi sono benissimo coltiuari, perche quello, che è sollecito in far coltiuare la terra, diligente in raccogliere i frutti, prudente in far piantamēti, vien ancor giudicato atto al gouerno, &

Econo.

Economia de' Monasterij, che gli serue per scala à dignità, e Prelature, sino alla loro supremazia dignità. Stercutio figlio di Fauno Rè d'Italia, per esser stato il primo inventore di dare il letame à capi, gli diede anco il nome, e fu annouerato frà gli Dei, e li nomi de' Fabij, Lentoli, e Ciceroni, per esser stati gl' Inuentori della coltiuatione di simili legumi, da questi deriuarono. & à Serano seminante restò il nome.

Siam dunque lecito annouerare l'agricoltura cō le lettere, et armi, per terzo modo d'arricchire, e nobilitare le famiglie. e tanto più quanto che nō abborrisce i poveri non ch'ia i ricchi non teme disdatta della fallace Corte, nō hà paura di colpi di bōb rda, nō le cōuene medicare i scrittori, ch' pub. ichino l'eternae sue attioni, nō disdice ad alcuno, ancorche virtuoso, ò soldato praticaria, ne patiere, è sforzata ad aspettare le occasioni opportune per il suo auanzamento, poiche d'anno in anno, di mese in mese, di giorno in giorno, dirò meglio d'hor' in hora, quieto, riposato, senza contrasti, senza l'ambiccamento di ceruello, vedi crescere, ingrossare, moltiplicare, fecondare le fatiche dell'agricoltura, e ne godi alla tua tauola, ò de' tuoi amici.

Ne sia alcuno di tolto dal nobile essercitio dell'agricoltura, per dubbio di non oscurare il suo natale, perche se dall' antichità ne viene nobiltà, chi è più antica dell' Agricoltura? questa principiò col Mondo, e fu approuata, & essercitata dallo stesso Dio, quale non solo da Christo fù chiamato Agricoltore, ma egli piantò il Paradiso terrestre, & al primo huomo in stato di gratia lasciò la cura di quello per honesto essercitio, e sua dilettatione, come dice Grisostomo. E dopoi la preuauicatione ordinò ad esso, e successori per special precepto, l' Agricoltura, Volendo, che per Viuere sudasse in lauorare la terra, quindi è, che Cain fù Agricola, Abel Pastore. Noè non solo Agricoltore, mà primo coltiuatore della Vite, Abram fù lauoratore della terra de' Filistei per molti giorni, Esau huomo agricola, la bella Rachele pasceua i greggi di suo Padre, Giacob con questo mezo l'ottenne per sposa, & in sua assenza li figli erano occupati in pascere gl' armenti. I sogni quali apportarono, e libertà e grandezza al casto Giosseffo, oltre esser stati circa l'Agricoltura, che altro c'insegnaron se non il modo di gouernarsi nel tempo d'abbondanza, serbando con Economica prouidenza il soprananzo de' frutti che rende l'Agricoltura per gli anni penuriosi. E Moisè conduceua à pascere le pecore di suo Suocero; & il fanciullo Danide dalla campagna fù chiamato al Regno. Il Sapientissimo Salomone non disse egli, chi lauorà la terra, hauerà molto pane? Da Elia il Santo Eliseo fù dall'aratro chiamato. Il Rè Ozia era dedito all' Agricoltura, e li Giudei molto s'affaticauano circa l'Agricoltura. E sso Christo habb. frequente l'essempio dell' Agricoltura e resuscitato apparue alla Maddalena in forma d'Agricoltore. Chiamò gli Apostoli, altri dal pescare, altri dall'vsure, per rimouerli da quell'essercitio, e ridurli all'Agricoltura, mētre li volena fare pescatori d'huomini che sono arbori alla rouerscia. Seguono gl'innumerabili Santi Anachoriti, Eremiti Monaci, quali pure ne deserti, lauorando l'horticello, obbediuano al precepto, e con la fatica corporale solleuauano, e riposauano la mente per hauerla poi prōra all'oratione. Que ti à nominarli saria di tediosa lunghezza; Basterammi solo raccontare del glorioso Prelato S. Paolino Vescovo di Nola fatto schiauo d'un Rè Vandalo con molti altri Christiani, il quale con l'Agricoltura d'un campo del

Rè vidusse il Bárbaro in maniera mite, che hebbe non solo la libertà con tutti gli altri, ma donatini grandissimi. Siam ancora lecito per ultimo nominare l'Agricoltore à no' iri giorni frà Santi annouerato il grand' Idoro Spagnolo, quale con non minore fede di Mosè da dura pietra, mediante Un rustico stimolo, trasse riuol d'acqua, qual pure hoggidì si vede inacquare il terreno.

Che non oprò questa nobil' arte pressò gente barbara, e rozza? con questi, come primi del lume della vera fede, fu causa, che qual si voglia Agricoltore fosse chiamato Un Dio, tali furono Saturno, e Rea nel Lazio, Cerere in Sicilia, Stercurio già detto in Ital. Bacco in Nisa Città d'Arabia, da cui Dionisio fu nominato, & altri.

Scrive Xenofonte, che Ciro Rè de' Persi Principe di grand' ingegno, lauoraua vn campo, piantaua arbori con proprie mani, e ne haueua cura particolare, questo Principe mostrando à Lisandro Ambasciadore de' Lacèdemoni li suoi tesori, si gloriaua più d'esser buon Coltivatore, che abbondanti di quelli. In Homero si legge, che Laerte Padre d'Ulisse per temperare il dolore della lontananza del figlio lauoraua vn campo, oue dopo lunghi errori Ulisse lo ritrouò, che decrepito pur lauoraua. O benedicta Agricoltura, che nella fatica troui riposo. Licurgo ordinò, che li campi mal coltiuati fossero venduti col patrone neghittofo à chi li facesse fruttare, tanto amaua l'Agricoltura. Ad Artaxerse fù da Un Soldato presentato vn bellissimo Pomo Granato, quale ammirando per la straordinaria grandezza, & inteso, che il Soldato n'era coltiuatore, giurò con queste parole. Per il Sole, Così diligente Agricoltore potrebbe à mio giudicio rendere felice, & abbondante ogni mia Città.

Gli altri Principi Rè, e Monarchi, che seguirono questa nobil' arte sono innumerabili, oltre quelli, che con lo scriuere ne lasciarono documenti eruditissimi; trà quali Ierone Rè di Sicilia, Tolomeo, Folopatre, Atalo, Archeiao, Xenofonte, e Magone Cartaginese, il cui libro d'Agricoltura fù più dal Senato stimato, che il rimanente della sua libreria; poiche quella donando à diuersi Regi, questo solo per consiglio di Marco Catone, di lingua Cartaginese in latina fece tradurre da Decio Silano nobilissimo. Assai prima però erano i Romani dediti all'Agricoltura, che accerta, oltre gli uomini illustri in quella, il nominarsi Louupio colui, che era pieno di luoghi, cioè de' campi, e la pecunia tanto di ogni vno d'adegrata trasse il nome delle pecore: Era vna legge trà Romani (quale volessi Dio hoggidì s'offeruasse) castigauasi con pena capitale, chi adito fortunamente di notte, hauesse fatto pascere, ò segare le biade altrui, e se era patto, era battuto ad arbitrio del Pretore, com'è possibile, che con tale esempio à nostri giorni a tanti euidenti danni, e ruine di fatiche d'Agricoltori non si troui rimedio?

Numa Pompilio second' Rè de' Romani, sapiente, e sagace quanto altro Principe, seruauasi della stanza di Villa; per accreditare la proposizione delli documenti, e delle leggi, perche fingeva con lo star per iuui, e i campi, godere i com-piessi della Dea Egéria, e d'ordine di quella publicaua le leggi; ma la verità è, ch'egli di natura santo nella solitudine della Villa meditaua, & aggiustaua quali leggi al suo ritorno fossero state da proporre, queste dall'allegrezza d'una di lui presenza, & arrino, erano accettate, e come da vn' oracolo publicate, erano da tutti offeruate, frà

nate, frà l'altre comparti egualmente li campi, per inuitar li Romani al nobile esercizio dell' Agricoltura, e per dar bando all'eccesso della povera, e ricchezza, propose loro da venerare il Dio Termine, accioche Un Agricoltore gagliardo, tratto dal guadagno, che dall' Agricoltura procede, non procurasse d'arricchire col laorare parte del campo del dapoco, e così aggrandire il suo; racconta Plutarco nella Vita di questo, che col mezzo dell' Agricoltura haueua pensiero far gli Huomini, & amatori della pace, e più mansueti, in quella guisa, che auuiene alla stessa terra laorata, il che gli successe tanto felicemente, che al suo tempo, col mezzo di questa nobil' arte il Tempio della Pace stette chiuso quarant'anni continui, dalla cui imitazione le conuicine Città, col mezzo dell' Agricoltura, godono in detto tempo vna felice, & abbondante pace. O benedetta Agricoltura, che con tal' esempio si vede, che sei mantentrice della tanto bramata pace, e perciò per esser atto a dignità tra' Romani, bisognaua hauer la faccia arsa dal Sole, e le mani riuide, e con calli indurati dal laoro, accioche, se a questi veniu occasione di guerra, col desiderio di ritornar presto alla Villa, procurassero col presto fine della guerra arriuar alla Santa pace, tal doueua esser appunto quel Cincinnato, quale fu ritrovato da chi gli portò la noua della Dittatura, che araua modo in Vaticano; tale quel Serrano, che seminando hebbe la noua del Consolato; tale quel Curio dentato; Come non pigliaremo esempio del Domatore dell' Africa il gran Scipione, e dall' Imperator Diocletiano, che per godere l' Agricoltura lasciarono l' Imperio?

Ma chi lasciò più documenti scritti dell' Agricoltura, che i Romani? Vn solo sarà mille oracoli del gran Catone conferma ogni mio detto, & è che grandissima lode ha conseguito colui, che è stato chiamato buon Agricoltore.

Marco Varone d'età d'anni ottant'vno scriuendo de Re Rustica, ci diede a diuenire, che in quest' arte niun è perfettamente dotto, se non chi con lungo tempo nell' esperienza habbia molto imparato. L' Imperatore Costantino, il qual ne' suoi Commentari lasciò scritto que' documenti, che per prima erano da Autori Greci d' Agricoltura stati dati in luce. Virgilio, il qual giudicò l' Agricoltura degna a esser cantata, quanto la guerra Troiana, anzi l' antepose, Columella, Plinio, e Palladio, si possono chiamare Veri Maestri d' Agricoltura. Il nostro Pietro Crescentio, Carlo Steffani Francese, Gabrielle Alfonso Erera Spagnolo, e mille altri nominati, e da nominarsi più moderni, con lo scriuere d' Agricoltura sono stati d' uile al prossimo, e d' eterno nome a se stessi. Tutte l' Arti, e Scienze sono sottoposte ancor loro a dritti, e detrazioni. Le Leggi sono stracchiate, la Filosofia è vilipesa, l' Oratoria non è ascoltata, l' Astrologia non è creduta, la Medicina si tien casuale, e l' Agricoltura è strappazzata; lo vediamo certo, perche oltre esser rehetta presso i più rozzi, & indiferenti Romani, che si ritrouano, ogn' vno poi la vuol lodare, ne s' accorgono, che il lodare co' così sub ime, è Un defraudaria, se strappazzarla, ne io con l' hauer scritto le spradette cose ho hauuto pensiero d' esaltare l' Agricoltura, perche conosco, che non è ancora nato spirito balante a tanto officio, ma il mio fine è stato, che douendo in questo secondo Libro dire il modo di coltiuare la Vite; il Lettore dall' antecedente luttione s' accorga, che d' Agricoltura si deuè parlare, & accioche dall' esempio de' sudetti, i quali col mezzo

Inten-
tione
dell' Au-
tore.

dell'

dell'Agricoltura si sono immortali, si facci anido d'impàrre questa honorata, diletteuole, & Utile arte; ne paria strano, che io cominci dalla Vite, perche hò giudicato bene il far stare la coltiuatione di questa anessa al trattato del Vino, il quale si vede nell'antecedente Libro, oltre, che la Vite, che non è nè arbore, perche hà bisogno di sostentacolo, nè arbusto, ò herba, perche alzandosi, sormonta ogn' arbore, Viene ad essere mezo frà arbori, & arbusti, onde potriasi dire, che Christo vera vite sia mediatore trà Dio, e l'huomo; sì che per non sapere frà quali annouerare la Vite, hò risoluto da per se scriuerne. S'aggiunge, che Volontieri in traprendo di scriuere prima della Vite, per sbrigarmi della più difficile, e laboriosa coltiuatione, che si ritroui, perche la Vite richiede più fatica di qual si voglia arbore, in riguardo di che, fù la Vite haunta per il Geroglifico della fatica, se bene altri hanno detto, che sia il simbolo della libertà, e che perciò vno de' nomi di Bacco, al quale la vite è sacrata, è Lico, che in Greco denota libero, e quando si combattenua per la libertà diceuasi sub vite m pugnaturus. Altri hanno haunto à dire, che la Vite sia il Tipo dell'allegrezza, perche non è animale, che assaggiando il liquore della Vite non si rallegri; oltre di ciò scriue Filostrato, ch'Un Vignaiolo persuadenua Un tal Fenicio tribolato à riposarsi sotto Una Vite, perche da quella n'era solito spirare allegrezza, onde forse ne venne l'uso di far pergole inuitanti alla ricercante ombra, e se bene queste tre qualità non hanno alcuna similitudine, ò conuenienza, in ogni modo col mezo della vite Unite si può dire, che la libertà con fatica acquistata, apporta allegrezza. Tre altre qualità attribui alle vite Vgolino Costa quando disse, ma ventiamo all'inuentione della Vite; Non hà difficoltà, che come ogni pianta nacque col Mondo, se bene dopo molto tempo, non come l'altre cose, ma dalla sola indutria dell'huomo fu la sua coltiuatione inuentata, e di questo fù senza dubbio il primo Noè, se bene da alcuni fu attribuito à Bacco, sì come da altri à Saturno, ad Oriftea figlio di Deucaleone, à Stafitio Pastore d'Etolia, ad Oenio, ad Vfirro, & à Rea; ma siasi come si voglia, la Vite fù sempre haunta da tutti per nobilissima pianta, e però quando occorreua castigare vn Cittadino Romano, nò con le verghe solite si battenua, perche era infamia, ma con la Vite; E se meglio Vogliamo discorrere, diciamo, che Christo vera Vite, col morire sù la Croce, nobilitò in maniera quella, che già era infame patibolo, e hora ogni Signore, Prencipe, ò gran Monarca si pregia di portarla in capo; e con questo passiamo alla coltiuatione, la quale, oltre l'essere laboriosa, come s'è detto, non si può in alcun modo tralasciare, perche contro di chi non coltiua bene la Vite, tutti i Scrittori gridano. Salomone, per agrum homini pigri transiui, & per vineam stulti, & ecce totum repleuerunt Vrtice, & operuerunt super iacien eius spina; Bartolo poi vuole, che se vna vigna deteriora per mala cura, ò poca coltiuatione del lauratore, ò per essersi seruito d'huomini inesperti, sia tenuto à rifare il dāno al padrone, il che è confermato da Paolo de Cast. l. & hec distinctio, S. cu fundum, e da Giasone, l. si quis nec causam, §. 1. e da Vincenzo de Franc. dec. 96. contro li potatori à tutt'Vna, ed io in questi tempi non giudico pena sufficiente à questi mali lauoratori, in pregiudicio priuato, e publico, il solo rifaccimento del danno, perche gli estimatori sono amoreuoli col danneggiante lauoratore, ò il Giudice neglige il

Giero-
glifico
della vi
te vniti
con mi
sterio.

Inuēto
ri della
coltiua
zione
della vi
te.

Vite no
bilissi-
ma pia-
ta.

Il colti
uar la
vite nò
si può
tralas-
ciare.

condan-

condannarlo rigorosamente, ouero, che l'esecutione non si può consumare, ma per tenerli con qualche timoroso freno, bisognaria, che la pena fosse corporale, e che s'eseguisse.

Moltiplicarsi la Vite facilissimamente, & in molti modi, il meglio, oue sono
Moltiplicar le viti cō propagine. altre Viti, si è la propagine, che noi chiamiamo prouana, questo si fa da Ottobre fino, che comincia à germogliare, senza considerare à Luna, ne à freddo, ne ad altro, pur che la Vite non sia gelata, e che il terreno sia sano; se bene Virgilio, Ottimo à piantar viti è il tempo, quando con merauiglia Primavera riede, O sotto primo freddo dell'Autunno, Trà il confin dell'Estate, e quel del Verno. Cauasi Un fossatello profondo vn piede, oue si lauori con l'aratro, e due oue si habbia à lauorare, nel quale vn capo della Vite, che vuoi propaginare verso l'arbore, ò altro luogo, oue la Vuoi condurre, si corca, e se questo capo fosse di due anni, saria meglio, ò almeno, che del vecchio d'anni due ne Vada sotto terra due piedi, e questo polito, senza capparelli, ò seccumisi copra di terra minuta in poluere, ouero di locco d'anni due ben smaltito, poi con altra terra chiudi, e riempi il fossatello, lasciando auanzare la Vite con due gemme, ò due occhi sopra terra, indi con spino, ò altro ramo porgerli comodità, ò d'alzarsi, ò di riparo da bestie, e se propagini auanti Verno, sarà sicuro preseruatiuo dell'operatione, se copriri di terra ancora quelle due, ò tre gemme, le quali à Primavera poi alzate, potandola, lascerai scoperte auanzar sopra terra, accioche ini possa germogliare, perche quando propaginarai auanti il Verno, non la deu al'hora potare, non premer però molto se il capo, che Vuoi prouanare sia d'un anno, ò tre, ò quattro, purché quello, che Và sotto terra habbia de gli occhi, ò gemme, oue in luogo di cacciar pampani, caccierà radiche, ò barbe, con questo modo conduci vna vite oue Vuoi, e la moltiplichi in più luoghi secondo, che la longhezza li permette, col lasciarne scoperta parte, poi seguitare à coprire il rimanente, come di sopra; e se la Vite, che Vuoi propaginare, non giungesse al luogo destinato, e tu allongarla con aggiungercene vn'altro capo d'egual grossezza, procurando oue la Vuoi commetere, leuarne la metà dal legno fino alla midolla da ogni parte de capi, per la longhezza di quattro dita, ò poco più, & adattati l'vno, e l'altro nel luogo, oue hai leuato tal legno, legali con alcuna cosa, che s'infracidi; poi seguita, come sopra à corcarla sotto terra, e condurla, oue vuoi, che al sicuro s'appiglierà, perche è cosa prouata. Facilmente ancora ti riuscirà se spaccata vn poco la vite, che non giunge à luogo desiderato, & al modo d'inferire ci ponerai dentro quella, che Vuoi aggiungere, assitigliata da ambe le parti vn poco in punta à foglia di bicta, poi legata, sotterra come di sopra, e coprirla con vn straccio, acciò la terra non entri nella spaccatura, e con questa occasione puoi mutar la specie della vite, e caso ti venisse voglia ò bisogno con vna sol Vite mouere due arbori, tu spacca, ò fessi il capo per l'longo, & vna parte sotterra vno vn arbore, e l'altra verso l'altro, cotanto ti puoi promettere della Vite in quella attione.

Moltiplicar cō taglioli. Altro modo di moltiplicarla, oue non sono Viti, sarà con magliuoli propaginati, da noi detti tagliuoli, altri senza radica, altri con radica, quelli senza sono di due sorti, vna è il semplice ramo di vite nuouo, qual si pone in terra scassata vna
 piede

pie de long
 però, che
 care, non
 ferme, &
 te vi si la
 tagliolo d
 tre anni:
 questo è p
 così detto
 comodità
 piedi si la
 terrare, co
 ri l'altra an
 ra, essi chi
 cata che ha
 pini, ò tra
 altri vn pal
 istessi pam
 radicati bi
 pari nel ca
 perpetuare
 uare, per
 Moltip
 naccioli, n
 pratici, &
 anni, ne l'e
 Presupp
 la Vite si f
 altrimenti
 d'arbori de
 quali scolat
 columa mo
 ne ad igno
 fatica, e di
 na l'auanti
 vna delle ca
 stro, e del
 ne sottop
 difficilmen
 piano, per
 colli qual
 però assai d
 bene alcun

piede longi l'vno dall'altro, oue fà radice, & in capo d' tre anni vna, ogni volta però, che per trasportarlo altrove, in conformità del fine, pe'l quale s'è fatto radicare, non si canì il secondo anno, perche il primo non ha ancora fatto le radici ferme, & atte à trapiantarle; l'altra è, quando attaccato al ramo nuouo della vite vi si lascia vn poco di capo vecchio, quale riesce in forma di Croce, e si chiama tagliolo à martello, da noi da zocca; si pianta pure, come l'altro, e fruttifica in tre anni: Ma questo è detestato da molti Autori, ne sò con qual ragione, perche questo è proprio il vero magliolo, mentre che quasi maglio, ò martello picciolo è così detto; Li maglioli da radica, ò barbati si fanno in due modi, vno mediante la comodità delle viti, quali si propaginano, come s'è detto di sopra, & à ogni due piedi si lascia sopra terra di detta vite due, ò tre occhi, poi si torna à corcare, e sotterrare, così seguitando sino, che c'è vite; e quante gemme restano sopra terra, tanti l'altr'anno haurà maglioli barbati da quella parte delle viti, che starà sotto terra, e si chiaman archetti, maggior quantità però farai di maglioli barbati, se corcata che haurai la Vite nel Fossatello sudetto, la lascerai scoperta, sino che li pampini, ò tralci, ò vogliam dire capi, che metterà delle gemme, ouero occhi, siano alti vn palmo, poi con la poluere di terra del campo la coprirai, e rintalcerai gli istessi pampini, perche à questo modo, quante gemme haurà la Vite, tanti maglioli radicati haurai l'anno auuenire; poiche da due gemme, che per l'ordinario sono al pari nel capo della Vite, vna caccierà il tralce, e l'altra le radici, ò barbe; puoi perpetuare questa tagliolara, col corcare ogn'anno vna decima parte, e l'altra canare, per auirare li tuoi arbori, ò venderli.

Moltiplicansi ancor le viti, mediante la nascita de gli accini ò vogliam dire vinnaccioli, ma con tanta lunghezza, e con tante imperfettioni, che credo da pochi si pratici, poiche oltre, che inanti siano giunte à sufficiente grossezza, stanno di molti anni, riescono poi di saluatichezza in fruttuosa, ò che lambrusca producono.

Presupposti dunque li sudetti modi di propagatione, bisogna considerare, che la Vite si sostenta, ò con pali, ò con arbori; con pali, si chiama, ò Vigna, ò Alua; altrimenti Filagne; se con arbori, sarà arboreo à questo solo destinato, ouero fili d'arbori dette piantate, poste per separare vn campo dall'altro, o sù la ripa de' fossi, quali scolano li campi, da noi fette chiamate. La Vigna in quello paese non si costuma molto, il perche non lo voglio attribuire ad auaritia, ne à dapocaggine, ne ad ignoranza, con tutto, che la vigna ricerchi il saperla coltinare, & è di molta fatica, e di molta spesa, col fruttare però più di qual si voglia campolauorato; sana l'auaritia, ingagliardisce il dapoco, e fa indurioso l'ignorante, sarà dunque vna delle cause, che poco si costumi la vigna sù'l Bolognese, la mala qualità del sito, e dell'aere, poiche volendo il sito della vigna esser in colle, ò terra asciutta, ne sottoposta à vapori, con gran caldo, & in luogo riparato da Tramontana, questo difficilmente s'aggiusta in questo Contado freddissimo, tutto esposto à Tramontana, piano, per grossezza morbido, humido, e vaporoso; ritrouasi nondimeno sù questi colli qualche sito, il quale, se bene non si può difendere da Tramontana, gode però assai del Levante, e mezzo giorno, che è quanto desiderano le viti, poiche, se bene alcuni hanno opinione, che gli sia più à proposito il Sole d'Occidente, come quel-

Modi
di far
barba-
ti.

Divisi-
one del
la vite
in vi-
gna, &
arbo-
reti.
Della
Vigna.

Sito.

me quello, che è più caldo da mezzo giorno fino à sera, che non è dal suo nascer fino à mezzo giorno; à questi si risponde, che quel calore maggiore non viene dal Sole, ma di Vapori, che la terra riscaldata da detto Sole manda in alto, quali riscaldando in quel tempo l'aria, la rendono per l'ordinario più vaporosa la sera, che la mattina, oltre che hauendo più Virtù, e forza i raggi del Sole la mattina, le piante, & in particolar le viti, che dopo la longhezza dell'humida, e fredda notte, cominciano presto à godere questo calore, vengono più belle, e Vigorose, e per esperienza Vediamo, che maturano più presto l'Vne quelle, che sono poste à mattino, e mezzo giorno, che quelle, che sono volte à mezzo giorno, & Occidente; aggiungo, che quel campo, ò Vigna, che gode il Sole, leuato subito, fino à mezzo giorno, ne goderà molto più il Verno, di quello, che è volto à Ponente; e sappi, che le piante, e campi, ancorche coperti di neue, sentono grandissimo giouamento dal Sole.

Ritrouato dunque sito di gusto per la Vigna, e non molto pendente, acciò che le impetuose piogge non scalzino le Viti, mentre ne conducono seco il terreno lauorato; deuosi auuertire alla qualità del terreno, qual dourà esser assolutamente di quella sorte, che si chiama dolce, ancorche fosse vicino alla sterilità, poiche per far crescere le viti si possono nell'atto di piantare, ò piantate, & appigliate, che stiano, aiutare con letami, dappoi giunto il tempo, che cominciano à fruttare, si potrà tralasciare l'ingrasciarle, e così la vite per la sterilità del terreno non cesserà di venir bella, e dappoi il vino per l'abbondanza del grasso non potrà non esser buono. Sia dunque il terreno di natura raro, e che facilmente si dismetta, anzi se lo misticarai in acqua, e quella gusterai, t'assicurarai, che non habbia del sulmastro, ò di qualche mal'odore, facile à partecipar alla Vite, e Vini; Orse nascono perisaluatichi ò ginepri, è terreno buono per le Viti; nel rossiccio con difficoltà s'appigliano, ma, quando ci sono, fanno poi vino raro; nel terreno denso, ò Vogliam dire forte, e che s'apre per l'asciutto non v'allignano, per non potere con le teneri sue radichette allungarsi nella durezza di questa sorte di terreno, e però alle viti, che vi si ritrouano, si porge aiuto, con ponere poluere atorno dete radichette, & oue non sono Viti, vi si pongono le radicate per un'anno prima in un burgazzo, ò cesta di colombaia, ripieno di terreno dolce, & ingrasciato, sì come nella buca, ò fossa canata, più ampla del solito, per piantar la vite, e l'istesso si può costumare ne terreni, ne quali per troppa magrezza, ò per altro la vite non s'appigli. Ogni terreno sortiuo pantanoso, e che non si sioli, è tristissimo per le viti, mentre non si proueda con fossi à deriuare l'acqua; li terreni per natura, ò per qualche accidente freddi, non sono buoni per viti; onde vediamo in alcuni di questi luoghi, quando succedano inuernate fredde seccarsi tu e le viti, & io hò osservato, che in questi simili terreni vi si fermi più la neue, che ne gli altri conuicini, segno, che per qualche ragione occulta, hanno meno calore de gli altri, e però ritrouato terreno, e sito à proposito, e compartitolo in quadri, e lasciatoui i Viali maestri ampli, con Vialetti attorno, acciò porgano con dilettazione comodità, farai fare lo scassato; Questa agricoltura da Columella Pastinum detta, da noi in tal maniera nominata, fassi, col principiare in un'angolo del quadro, che vuoi lauorare, un fosso profondo

Terre-
no.

Che si
debba
osserva-
re nel
terre-
no for-
te.

Lo Scas-
sato.

fondo tre piedi; largo altrettanto, e poi col cauare vn' altro fosso simile, e contiguo à quello, riempire il primo senza lasciar terreno trà vn fosso, e l'altro, e così seguitare nello stesso modo col cauare vn fosso, e riempire l'altro, contiguo, sino, che si riduca all' altro angolo opposto à quello, oue hai principiato, non lasciando terra, che non sia rimossa, e questo sia detto per intelligenza, oue non si nomerà lo scassato per l'auuenire, nel quale piantandosi li maglioli, ò vogliam dire taglioli senza radica, ne vecchio attaccato, i quali ancor saette ritrouo, che si chiamano, e con vna triuella biforcata, piegati vn poco si calcano in questo terreno, tanto che vadino à basso circa due piedi, e mezzo: Sarà però necessario volger vn poco li maglioli nel luogo, oue denesi calcare la triuella, accioche dalla forza di quella non siano rotti affatto, e forsi, acciò radichino iui meglio, se bene ad alcuni questo volgerli non piace; Douriasi nella stagione antecedente à quella, che si Vuole piantare la Vigna, fare questo scassato, accioche il terreno di poco rimosso sia, e risoluto, e non si vniichi così presto, e si calchi tanto sopra la Vite; alcuni per farli via non volendo adoprare la triuella sudetta, fanno vn buco con vn palo grosso di legno, poi posto in detto buco il magliolo, lo riempiono con poluere d grano, ò di limo, ò di locco, ò d' altro letame Vecchissimo minuto, e bene smaltito, e misticato con terra minuta; circa la distanza di questi maglioli, ogn' Vno satisfa la sua opinione, poiche alcuni con quattro maglioli fanno vn quadro di tre piedi perfetto, altri si contentano di due, & altri di meno, questo solo accerto, che per dilettazione, e comodità di lavorare, si possono far esser dritti l' vn l' altro per ogni parte, mentre non si piantasse la Vigna à filo, cioè per il longo le Viti vicino vn palmo l' vna l' altra, mà per il largo li fili Vogliono esser lontani due, ò tre piedi secondo la pendenza del terreno, poiche nel piano li fili Vogliono esser lontani quattro, e cinque piedi l' Vn dall' altro, acciò non s' addobrino con la vicinanza. Se hauesti gusto piantare vigna con maglioli radicati, sarà necessario far Fossatelli senza scassato, tre piedi larghi, & altrettanto cupi, a' Agosto, se li voi piantare auanti il Verni, ma di Dicembre, se la Primavera, & iui addattarci le radici di maglioli, lontani l' vn dall' altro tre piedi, ponendoci sopra della sudetta poluere, ouero terreno in poluere, poi de' sudetti letami vecchi, e ben smaltiti e così isparmierai il far lo scassato: E se hai qualche sassi minuto, ponelo nel fondo di detto Fosso, poi sopra del terreno, & iui affetta, & accomoda in maniera li taglioli, che posti nel mezzo del Fosso con le radici, venghino à riuscire da tutte due le parti di quello, con la sommità de' capi, acciò in vn' istesso fosso facci duoi fili di Viti, e sopra questi maglioli porai terra in poluere, ò delle polueri sopradette, e poi letame fraticoso, ouero alcuna cosa, che taglihi il terreno solleuato, come sarmenti di Vite, raze, rizzi di castagno, vinazza bene digesta, ghiande rotte, vecchia, ò faua infranta, vinaccioli arrostiti, locco ai due anni, ò simili; poi riempi con la terra destinata, mà non ti curare, che il fosso sia ben ripiene, accioche meglio l'acque possino bagnare il terreno, oue deuono stare l' Estate queste Viti: non ti si scorda però à mezzo Aprile farlo empire, anzi colmare detto fosso, acciò con la terra pu si difenda la radica della Vite dal calore della futura Estate; poi misticare con questi taglioli da radica, maglioli detti da zocca, poiche può darli il caso, che questi soli s' appigmino, se no gli

Pianta
re viti,

Altro
modo
di pian-
tare.

Ellettio
ne de'
maglio
li.

altri, ouero, che quelli da radica si tenghino, e non questi, ma ponendogli vnò d'vna sorte, & vnò d'vn'altra, la vigna non restarà priua di Viti da potere propaginandola multiplicare, Vedesi tal volta, che questi maglioli da zocca producono capi, ò vogliam dire traici più grossi, e belli di quelli da rauca; l'vno, e l'altro di questi maglioli nel piantarli ne' Fussi, procura, che caminino assai sotto terra à modo di propagine, perche s'appigliano meglio, mentre hanno più spatio da radicare, basterà, che qual si voglia magliolo soprauanti la terra con due gemme, ò vogliam dire occhi, li maglioli da piantarsi nello scassato detti in primo luogo, si come questi da zocca, ò martello, se non saranno stati tagliati di recente, bisognarà, con tagliarne vn poco di quella parte, che v'è posto in terra, rinouargli il taglio nell'atto di piantarli. Sarà ancor buona diligenza per questi bagnarti, ò sciaquarli in acqua, oue sia stato stemperato sterco vaccino fresco; habbi auuertenza di cappar per far maglioli di que' capi, che habbiamo prodotto l'vna l'anno antecedente, ne tagliarli se non dopo il mezo giorno, e nel crescere della Luna; Della qualità poi dell'vna se t'inganni, non incolpar altri, che te stesso, poiche doueui con diligenza nel vendemiare segnare le Viti, che giudicaua buone, e se l'hai à comprare il più delle volte sarai ingannato. I maglioli leuati dalla parte, oue nasce il Sole, ouero Meridionale, saranno più grossi, e prosperosi, che da altra parte, oltre che posti in Vigna à simil parte volta, come assueffatti à simil posto, cresceranno con più felicità; puoi empire vn quadro della tua vigna, e starà bene nel mezo di mostatello, poi empire vn' altro tutto d'albana, per hauerla pronta da misticar con detto mostatello, e perche matura prima dell'alt'vna, puoi empire vn' altro quadro d'vna angela, chiocca, ò montonego, de' cui frutti cauurai assai denaro il Verno, conseruandosi meglio questo sù le stuoie, che qual si voglia altr'vna come s'è detto; ne puoi empire vn' altro quadro d'vna negre, di quel.e qualità, che piacciono à te, ò sono consuete nel paese; ne' fili de' Viali stanno bene tagliatica, tremarine bianche, e negre, per fare vna passa, ò mandare alla piazza; ci starà bene ancora pergolese, ò altr'vna belle da vedere per la grossezza, o tonchezza, ò comode, ò buone da serbare, ò salare, quali non torna bene misticare nella vigna. Non t'impacciare in Viti di lontani paesi, e sù sicuro, che di mille ne trouerai vna, che rieschi in questo. Se volessi far filo di Vite solo per partire vn campo dall'altro, ò vogliam dire alae, farai vn simil sudetto fosso, e le planterai nel sudetto modo, auuertendo però, che li fili vadino da mezo giorno à settentrione. Sostentanosi queste Viti, ò in vigna, ò in alua, con pali di salce, meglio di castagno, ottimi di rouere spaccata, incorruibile d'olmo, ò di ginepro, ma la commune sono canne li primi anni, e dappoi pali di castagno.

Crederei hauer sodisfatto in parte all'ignoranza del piantare la Vite, quale potesse impedire il proficuo vso della Vigna; quanto alla dapocaggine, se viene dal Villano, si muti, perche dice Dante; La Vigna imbianca se il Vignaiolo e reo. Se dal Padrone, potria essere, che col considerare, che da vn campo, dal quale cauauna poca, ò minima rendita, e che con questa coltuatione cauerà più entrata di qual si voglia altro, gli sia per esser di quegli ameto incitamento all'opra e bado alla dapocaggine; resta alla parte Economica quietare l'auaritia, cioè prouedere, che la spe-

la spesa
spesa con
Vignaiolo
co di que
nato, ch
nella dec
lo Emili
lo arare
sto rigua
per lei
della V
ti senza
te comodi
turalment

E per el
bane legn
sciuta, di
In terreno
uorato, d
(ò la stess
l'vna dall
volta l'au
tre sono p
bio, che b
l'Antic
pro il sem
tempi inu
torna, bis
dono com
ne in pag
Viti, non
voglia pia
alzati, e
spaccati,
cia, come

Si fanno
go di trom
feruare liq

la spesa, che occorre in mantenere la Vigna non spaventi l'Agricoltore; questa spesa consiste, per sostenere la Vigna in canne, ò pali, e salci bianchi, l'altra nel Vignaiolo, per farla lauorare: Staria bene, che ogni Vigna fosse dotata d'un bosco di querceti, ò meglio di castagni, ouero d'un canneto; E però li Dottori determinano, che sotto il legato della Vigna s'intenda ancor compreso il canneto, come nella decis. 58 del Pnt. si può vedere, & ancor il bosco per far pali come dice Paolo Emilio Varalli nella decis. 362. Se hai terreno vicino alla Vigna pascolino, fallo arare, & ingrassato con letame, ò lupini, seminati castagne, ò ghiande, e questo riguardato d'abstie, in breue tempo, senza spesa, ti somministrerà sostegno per le Viti; i salci bianchi, quali s'appigliano per tutto, piantati d'attorno le fratte della Vigna, ti somministreranno pertiche per le Alue, e comodità per legare le Viti senza spesa. Circa il canneto poi serammi leuto trattener in poco, e per le molte comodità, che porge la canna, la quale à canendo è detta, per esser più sonora naturalmente una canna, che altro strumento, ancorche d'argento, onde fu detto,

Quod tenui cecinit Pan primus arundine: syrinx.

E per esser di specie, e qualità quasi simile alle Viti, non essendo la canna, ne herba ne legno, anzi nel suo natale herba, mangrand. si insalate di canneti, e dappoi cresciuta, diuene quasi legno, sostenendo se stessa, & altra cosa à quella appoggiata. In terreno adunque humido, basso, e sortiuo, se sia possibile, ma dolce, con vanga lauorato, due profondità, ouero mezo scafuto, piantasi la madre, ò radica di canne (ò la stessa canna verde corcata, che tanto radicando s'appiglia) due piedi lontano l'una dall'altra, e di Primavera, ouero d'Autunno, queste basterà zapparle una volta l'anno, procurando, che da altre herbe, ò virgulti non siano soprasatte, mentre sono piccole, se il terreno fosse magro, puossi ingrasciare con qual si voglia stabbio, che habbia dell'asciutto, come cenere, ò polueri. Taglianosi vicino à terra, l'Autunno, quando sono ben indurite, che sarà per la festa di Santa Catterina, e sopra il femile si conservano; il Verno, quando non si possa far altro per la neue, ò tempi humidi, si nettano da superfluità; e perche moltiplica in allagarsi assai sotto terra, bisogna ogni terz'anno, ò per dir meglio ogni volta, che si conosce che le radici cominciano à toccarsi, acciò non infertilichino, castrarle, che si fa col leuare un pezzo di radica, Un piede longi dall'altro; asciutte s'adoprano per impalare i uiti giouini, & in luogo di pertiche, per regular alue, ò fili, s'adattano à qual si voglia pianta, tanto per sostenerla, quanto per pergerci comodità di rampicarsi, & alzarli, ò in gelosia, ò altre forme in vasi, ò in giardini, ò in finestre, ò in ere, ò Vfo. spaccate, ò aritte, ò piegate, ò grosse, ò minute, in molti modi se ne ferue per deliciar, onde fu cantato.

Treccie di canne, e reti, e gelosie

A le ben larghe alue tesson le coste,

E da li herbai diuidono le vie,

Compassate a misura, e ben composte.

Si fanno con canne li pettinati da tessere; alcuni si seruono di canne grosse in luogo di tromba, altri per uccellare, e pescare, come à suo luogo si dirà; altri per conservare liquore pretioso, a guisa, che la stessa canna micio conserva, e produce il

Modo
di pro-
ueder
la Vi-
gna di
pali, ò
canne.

Delle
Canne:

Terre-
no.

Colti-
uatio-
ne.

Castra-
rie.

zucchero, ne' paesi più caldi de' nostri; altri, come scrive il Botero, ci conseruano dentro il vino, venendo le canne in tali paesi di straordinaria grossezza, oue li seruono uico per barca da passar li Fiumi; Può seruire in Villa la canna per candeliere, perche spaccata da Una parte sino al nodo in quattro, ò sei parti, serue per piede, mentre si faccia star larga con legno, ò altra cosa, e dall'altra parte, oue è sana, sostiene la candela; di canne se ne fanno connocchie; serue la canna fatta in forma di chiodo, quando scoprendosi, che Una batte per un buco di tarolo n'esca il vino, con quella si chiude il buco; serue alla Cucina per spiedo, e massime ne' pesci. Se con tagliente canna si reciderà del mese d'Agosto nello scemare della Luna la Felice, quella si dice si come è assai amica de' gli Aspargi, onde fu cantato.

Canna leuis velat pingues, & arundo paludes,

Enecat hęc felices asparagosq; fouet.

Serue la canna all' Homo per appoggio, e sostegno nella Vecchiaia, e per compagnia, e difesa ne i viaggi, particolarmente contro serpi; E però serui questa di misterioso ludibrio à Christo nella Passione, perche douendo riparare al danno, che ne venne già dalla sagacità dell'antico serpe, volle trionfar col scettro di canna.

Ci sono ancora certe sorti de' cannette nelle nostre Valli, le quali, come scrive Plinio, sono le migliori, che si ritrouino in tutto il Mondo, per le faette di guerreggiare, per hauer con tant'equilibrio compartito il midollo, che resistono meglio a' venti d'ogn'altra, e perche sino poco prima dell'età nostra con queste canne s'è guerreggiato puossi dire, che il Mondo è stato vinto dal campo Bolognese; perche queste con molta utilità, e nome di questa Città à tutto il Mondo erano compartite, e con tanta abbondanza, che n'oscurauano sino lo stesso Sole ad ogni Volontà de' guerreggianti; potriasi ancora dire, che la canna sia simbolo della pace, e della guerra, mentre che oltre il sopradetto uso delle faette, la canna serue in luogo di tromba, e per comodità della delitiosa pace; serue per coprir conserue di uene, case, fenili, e per tener polti li legni di noce, con quali orniamo le stanze, e questo farsi comodamente con una scopetta fatta delle panocchie, che caccia questa cannetta, le quali ancora perche sono leggiere, e uane seruono per empir coltre in luogo di penna; lo frondi ancora delle canne si danno l'Autunno a' Bru con molto sostentamento. Con queste cannette secche si cessiono arelle, co' quali mirabilmente, e con poca spesa si fabricano Volte di gesso, quasi come di pietra: seruono per chiuder giardini, e difendere non solo loro da bestie, ma ogn'altra pianta, quale ancora difendono dal Sole, e da ghiacci. Seruono per Vermida letta in luogo di tuoni, ò per tenerci sopra Vna, ò altre cose, che si conseruino con politia: Nelle stesse Valli, oue nascono; seruono per chiudere li Pesci, perche condotto in foglia di laberinto, con l'entrata larga, e l'uscita stretta, l'imprigiona io sì, che facilmente, e con poca fatica, mediante l'aiuto di queste cannette, lo pigliano; Non è la canna al tutto priua di giouare all'Huomo con qualche rimedio, perche la radica di canna, come vuole Giulio Cesare Claudini, ò è la stessa China, ò succede con le stesse fasoltà in luogo della China; e però, chi hauesse bisogno d'efficcare qualche moderata distillatione con poca spesa, col desotto della radica di canna, si può sanare; Viano le Donne queste radiche nella

Medici-
na.

liscia,

liscia, per mantener i capelli, anzi aumentarli, forsi addottrinate da Dioscoride, qual vuole, che la poluere di canne serua per far ritornar peli in qual parte del corpo fossero caduti.

Eccoti mostrato modo con poca spesa di sostentar la Vigna. Quanto al Vignaiolo, ò l'ore in farla laurare, questa spesa pur cauerai da frutti piantati; per la Vigna, nel mezzo stanno bene oliui, molti ci pongono fichi, non però lodati da Costantino Cesare; per li Viali stanno bene frutti bassi, prune, persiche, e mandorle, dalla parte Settentrionale, peri, pomi, armeniache, ò simili, perche iui non impediscono il desiderato Sole alle Viti. Di più attorno la casa, ò ne i canti della vigna potrai piantare de i mori celsi, dal ritratto della cui foglia, e de' sudetti frutti cauerai forse la sudetta spesa, e se questi non bastano, fa' una tagliolara nel modo sudetto, in un quadro di detta Vigna, ouero in un qualche angolo, che sia reliato fuori della squadratura e de' maglioli, che venderai, rimborsati della sudetta spesa; tieni conto de' jamenti, canne, pali vecchi, e fieno de' viali, che tutto aiuterà a non ti lasciare scusare, con dire, che la Vigna sia di troppa spesa, mentre, che oltre il vino, ti somministrerà modo da sostentarla.

Ma passiamo alle Viti sostenute da arbori, quali effettivamente sono la totale, e vera causa del poco costumarsi le Vigne in questo paese: queste si praticano in due modi, vno con far vn' arboreto in campo per questo solo destinato: L'altro in fili d'arbori, da noi detti piantate: Nel campo, oue vuoi far l'arboreto, farai fossi larghi, e profondi tre piedi, lontani l'uno dall'altro piedi dieci; gli arbori piccoli ponrai di tanti l'uno dall'altro piedi dieci in terzo, con regola quincozale, che si offerui nella vigna, ma con la distanza detta nella vigna, e così vedrai, che corrisponderanno insieme a dirittura per l'oghezza, per la larghezza, e per angolo; se il terreno è buono, non c'occorre grasso, se è magro, s'aiuti con molto stabbio, ò con seminare lupini: le viti non vi si pongano, se non in capo a due anni, quando si conosce, che l'arbore sia ben'appigliato, ò radicato, ouero quando con l'arbore si piantano. si procuri, che siano longi assai da quello, perche se vi si ponessero con l'arbore, ò vicini, che poi questo non si tenesse, si danneggiaria la vite nel far la buca, per rimetterci il succissore, oltre che la vite, che cresce più presto dell'arbore, lo scoteria piantata quello stesso tempo, e farsi ancora atterreria se c'andassi sopra, prima che fosse rinforzato, e fermo; nel poter questi arbori, dourannosi tener bassi, in maniera, che vn'huomo possa poter la vite stando in terra, e si douranno tener tanto la ghi di tronchi, non solo quanto possano venire, ma quanto con ogni arte si possano aiutare, acciò la vite meglio vis addatti, e goda più aria, Sole, e rugiade. L'olmo, e l'oppio sono molto à proposito per questo seruizio. L'olmo mal volentieri si lascia trattenere nella bellezza di desiderata, fa' di molti rami, e si dura fatica a difenderlo da Villani, che non lo sfondino in gran pregiudicio dell'vna. L'oppio resta facilmente piccolo, e quasi perpetuo, allargando assai naturalmente li tronchi, gli accomoda molto per le viti, fa' pochi rami, e non molte frondi, le quali sì come non le mangiano le bestie uaccine per la loro amarezza, così c'è qualche opuntia, che nel cader l'autunno, siano di nocumento alle viti; sì come ancora questi arbore, con la quantità delle radici, che predi c'è nella

Contra
pesto al-
la ipesa
dei Vi-
gnaio-
lo.

La vite
arbusti
na.
Modo
di far'
arbore
to.

Potar
gli ar-
bori, e
quali
siano i
meglio
ri.

sommità della terrà, non ci gioua, e però è sempre bene il piantar la vite largo da questo 2. ò 3. piedi, sò cho alcuni hanno fatto arboreti di salici ò di stoppe, ma se un si risoluono di ponerci in mezo oppij ò vero olmi faranno frà pochi anni senza sostentacolo verde alle viti, ma quando col arbore non s'haueli posto la vite in capo a' sudetti 2. anni farai una buca dalla parte Meridionale dell' arbore, lontana da quello, come s'è detto di sopra, larga, e profonda due piedi: in questa potrai ponere un migliolo da adit. 2, & vno da zocca, ò vogliam dire martello, coprendoli nel modo, e lasciandoli auanzare sopra terra, come di sopra. Potrebboni piantar questi miglioli nel mezo dello spatio, ò quadro, che resta trà quattro di questi arbori, e poi con fossa. e li à zusa di propagini, condurli à gli arbori, & à questo modo seccandosi un arbore, si potrebbe piantare il successore senza danneggiar la vite; nè dalle radiche de gli arbori, ò dalle frondi saria offesa.

De' fili,
ò pia-
tate.

Li fili d' arbori, ò piante, che sostentano le viti sono più frequenti in queste parte di qua: si voglia altro modo di vitore, e con Utilissima ragione, poiche cò questi non s'occupa, ò impedisce parte alcuna di terreno, che non si possi lauorare, e cauare frutto, anzi dallo stesso lauorare, che per altro si fa, la vite ne viene coltinata senza spesa, e quasi perpetui mantengono, e sostentano la vite, e col mezo di questi le allunghi, e dilati tanto, che rēde più frutto vn filo di questi arbori, ò vogliam dire vna piantata bene auitata, che non fa vna vigna: pongono ancora diletatione alla vista per la rettitudine, & il prospetto dell' vna, quale alta da terra in abbondanza, si vagheggia; seruono per comodità di separare vn campo dall' altro, con la cui regola si lauorano, e seminano, & in due modi le vediamo disposte, vno è in filo d' arbori in mezo del campo, nel quale semplice, lung. l' vno dall' altro otto, ò dieci piedi, si piantano detti arbori, hauendoui prima fatto vn fosso, ò buche, come nel modo di piantar arbori diremo, e quello al sicuro in egual sito, terreno, & arbori biffi conzendi con la vigna in predur vna perfetta, e buon vino, ne mi lascia mentire l' Imperatore Costantino; dicendo, che le Viti sù gli arbori sono di più durata, sono più comode, e fanno vino più dolce, il che conferma Columella lib. 4. c. 19. la cui assertione autentico con le sudette autorità, per sapere, che molti sono in diuersa opinione, senza considerare, che la natura hà proueduto la vite di certi caprioli à posta fatti accioche le seruano quasi per braccia da alzarli alla sommità de gli arbori; & à quelli attaccarsi, che dell' antichità vien detta l' altro modo sono arbori piantati, ò nati sù le ripe de' fossi, quali seruano per iscolo de' campi, questi per lo più sono arbori diuersi, quali da se nascono; le ripe poi, che ne sono acenti, con farci buche, e piantarcene, s'aggiustano, come l'altre, e se ne pianta, e fanno crescere nell' vna, e l' altra ripa de' fossi, con grandissima abbondanza de' vini: ma non di così buona vna, e chiamansi piantate doppie, à differenza delle semplici sudette.

Come
si co-
minc-
a
affa-
re
li
pianta.

Puossi verisimilmente credere, che anticamente questo Contado fosse dalla parte vicino al monte tutto bosco, come ancor in alcuni luoghi si vede; gli induriosi Agricoltori Bolognesi l' habbiano, duellendo le radiche d' vni, ridotto all' perfectione, che hoggidi si vede, & insieme lasciato sù le ripe de' fossi questi fili d' arbori; il quale esempio mosse quelli, à cui toccò coltinare la parte non boschiva, anzi forse Vallina, dalla quale naturalmente non poteuano sperare la na-

scita di

scità di questi arbori, ad aiutarli con l'altre, piantandoli arbori proprii, & atti a tal terreno, come salci, foppe, noci, e simili, accomodandoli pure in filo, e piantandoci Viti, per cauarne comodità, diletteatione, & utile: Vero è, che da questa sorte d'arbori, nel tempo, che la vite comincia a riceuerne maggior sostentamento, & ella à porger maggior utile, viene con l'invecchiarsi, e seccarsi, abbandonata, e però crederei, che ne' paesi, oue naturalmente non nascono arbori forti, come quercie, olmi, & oppij, non si facesse male alcuno far un fossatello vicino al fosso, che serue per iscolo, e nel luogo oue vuoi far la piantata, & in quello piantarci olmi, oppij, spini bianchi, nati d'un anno, spessi à foggia quasi di fratta, ouero semmarci, lanorato tal terreno, ghiaudi, e sementi de' sudetti arbori, da che ne cauerei vna comodità perpetua di crescere. & alluare arbori forti, e regenti per le viti, farai miglior fascine, oltre un'abbondanza di materia da brugiare per scaldare il forno, che haurai nel nettare le ripe de' fessi; Ma perche altroue diremo del modo di piantar arbori, del quale se ne potà seruire chiunque volesse piantarne per sostentar viti, passerò alla coltiuatione di quelle. La vigna, & alua, il prim'anno con poca fatica si lauorano, poiche per causa dello scassato poca herba ci douria nascere, e quella poca senza dubbio si deue leuare leggiermente con zappa, o con mano; per che mentre queste attendono à radicare, e cacciar pampini, non è bene correr per ricollo, che l'indiscreto Villano, con effesa mortale, zappando la ruui: li sufficienti anni non si lauora mai d'alcun tempo à bastanza: purchè il terreno non sia bagnato, e che la vite non sia in fiore, ancorche da molti si dica, che nell'ardore de' giorni canicolari, non sia bene zappar la vite, io però non vedo, ne per isperienza preuo, che se le faccia danno; si come non sò trouar la ragione, come possa far danno à una vite radicata due piedi à basso, con una zappata; che non si profonda mezzo piede, oltre che leggo il consiglio di tutti gli Autori, che mai il Vignaiolo vada nella vigna senza zappa; tuttauia, chi hauesse tal sospetto in detti giorni, può far rassettar le tine, e botti per la futura prossima vendemia, in luogo di zappar la vigna, quando la vigna apparisce troppo vigorosa, & abbondante di radiche si scolza, leuandole terra per mezzo piede, e le radiche le quali, perche quasi ligando la vite, la stringono, quell'azione d'larini chiamasi ablaquare. La vigna vecchiana non si scolza, ma si zappa profondamente. se d'è coperta, minuti, e tristi si congetturasse troppa magrezza del terreno, si scolza, come di sopra, aggiungendoci, in luogo del terreno leuato, delle sudette potueri, o letame assai fracido, ouero semmarci lupini, ouero vi s'applica il mese di Novembre colombina, si lascia scoperta, e s'hà cura, che non tocchi ne la vite, ne le sue radiche, accioche col molto suo calore non l'offendesse: lo stesso modo si può osservare nel cotiuare, & ingrassare le viti arboracensi, oue non giunge l'aratro, o la vangha; alcune viti di conto s'ingrassano con vischio.

Colti-
uatio-
ne del-
la Vi-
gna.

Resta à uar ad intendere il difficilissimo modo di potare queste viti, poiche è tanto diuerso il costume, & in questo stesso Contado circa il potar le viti, si no ancor tante varie l'opinioni, e sono tante le difficoltà, e diuersi i casi, che occorrono, che mi si rende difficile, & il potere esprimerli, & il poter incontrare il guilo vniuersale. In questa varietà d'opinioni conuengono tutti, che il potatore sia un

Potare
la Vi-
gna.

Qual
debbi
essere il
potato-
re.

Inuen-
tore di
potare.

di' eccelsi no' Agricoltore, anzi tanto affasciato, e pratico nel mōdo di potar le Viti conforme la loro consuetudine, che tengono non poterli perfettamente potar una vite, se non da chi per la longa pratica ne hà conoscenza, onde Ateneo dice, che li Greci non si seruivano d'altra gente in potar le Viti, che d'Egittij, praticchissimi in quest' arte. Altri vogliono, che l'inuentore di potar le Viti sia stato vn' Asino, qual si come riferisce Picrio Valeriano, essendo entrato à caso in vna vigna à pascere, l'accomodò conforme li permise la sua indiscretezza; Il Padrone di quella offeruato, che l'anno auuenire le Viti guaste, e potate dall' Asino fecero più vna di quelle, che non erano state tocche di quella bestia, imparò, e poi insegnò, che le viti col potarle con discriptione asinesca facciano più vna, che le altre, onde li Popoli di Nauplia, regione di Grecia, eressero nella lor piazza vna statua di marmo all' Asino, come all'inuentore di potar viti, & il vederli Bacco dipinto à cavallo d'vn' Asino, comproua questa historia. Non si dolgi dunque alcuno, che la Vite sia data à gouernare all' indiscreto Villano, poiche nel potarla nō è mai assai rigoroso, e se pur non vi s'industria, ne fa la penitenza, poiche à guisa dell' Asino, se bene pota la Vite, bene l'acqua. La Vite dunque nella Vigna d'vn' anno piantata, si deuè prima considerare, che getti, ò capi habbia prodotto quell'anno (la qual consideratione, e diligente offeruatione è necessaria non solo in queste Viti d'vn' anno, e di vigna, ma in tutte l'altre prima, che si vogliono potare) e dalla qualità di quelli far giudicio del suo vigore, ò del terreno, e conforme questo potaria, ò longa, ò corta, poiche s' hauerà messò capi grossi, segno è, che sia Vigorosa, e tū, lasciati due occhi, recidi il resto, perche se tagliassi troppo basso la vite vigorosa, e giouine, ingrosserà sproportionatamente sotto la tagliatura, con danno; se hauerà messò capi tristi, e minuti, e tū lasciati vn' occhio solo sopra terra, ouero tagliala trà due terre, che vedrai, che il sequent' anno agguagliarà l'altre, e la potrai poi potare à tuo modo, come l'altre: con questa consideratione però sempre, perche se la vite della vigna col vecchio giugne all' altezza d'vn' huomo, subito, ò si secca, ò poco frutto produce; però procura di tenerla bassa, e diritta del piede, che con questo modo frutterà molto, e più presto, e con minor spesa la sostenterai: giunta all' altezza di piedi due (nel qual stato procurerai di mantenerla) nel potarla ci lasciarai vn' tralce, ò vogliamo dire vn' capo longo, vno ò due braccia conforme il vigore, che conoscerai nella vite, e douerà essere il più alto, e principale di tutti, e nuouo, cioè d'vn' anno, detto da' Contadini il capo maestro, & il più basso degli altri capi poterai cortissimo, lasciandoti vn' occhio, ò due soli, e questo chiamano sperone, ò sedone, ò sezzone, qual douerà seruire per metter capi da lasciar l'anno auuenire per catena, ò capo maestro, come di sopra, tagliando poi il vecchio del quale ti serai seruito l'anno antecedente: potata, che sarà questa vite leuane qual si voglia altro capo, purché non la giudicasse tanto vigorosa, che potesse nutrire il duplicato; tutti li caparelli, ò caprioli poi, che hauesse prodotti, ò vicino à terra, ò sotto terra, ò pe' l' gambo, si recidano, eccetto, che, quando per la vecchiezza della vite, hauesse pensiero di rinouarla: in tal caso alleua vn' corno, che venghi dal piede della vite, per potere propagandola rinouarla. Si auuertito, che il taglio della vite piangendo non goccioli sopra l'occhio, e però

sta ta-

fa tagliat
piangia m
quale di
nel vino
di maglia
chi, o jeco
Fauonio,
perche ta
mala cur
te, in due
della vite
tagliarla s
dopo che s
vigna tuel
tra, e con
rende frut
propagina
vigna: si s
ò legarla
la catena,
verso terr
lontana d
mi occhi,
minor cop
ancor si
piegar del
capi alla c
tro la pieg
ta; e però
si legbi con
zappar, q
rinfrescan
affai il cal
douranno
di chi
quest'atto
modi di p
con la lo
sogna ha
viti, poi
no le viti
te, la scia
à vite; al

sia tagliata con questa consideratione, e per ubiquo longo, non hà tràuerso, acciò piangia meglio: Alcuni insegnano il leuar dalle viti quella scorza nera, e dura, quale da se stessa tal volta si stacca, allegando, che questa sia causa di molta scaccia nel vino, il tutto potrassi fare il Mese di Marzo, e con la mano armato di guanto di maglia di ferro, si come loda assai il potare nello stesso Mese à Luna, che manchi, ò secondo Plinio, e Columella, da mezzo Febraro, quando comincia à soffiare Fauonio, sino all'Equinotio di Marzo, e che il potatore sia diritto, non mancino, perche taglia, e lega le viti alla rouerscia, & habbia il falcello tagliente; se per mala cura, ò longhezza di tempo le viti fossero alzate di souerchio, & inuecchiate, in due modi si rinouano, vno con l'alleuare qualche capo, che fosse nato al piede della vite, ò pe'l gambo di quella, come s'è detto, e l'anno auuenire nel potarla, tagliarla sopra quel capo, & abbassarla sino à quello, quale in capo à due anni, dopo che sarà propaginata, dourà far vna; l'altro modo sarà col propaginar la vigna tutta, sotterando, e conducendo vna vite contro l'altra, ò al luogo dell'altra, e con questo modo ottimamente si rinoua la vigna, quale in capo à tre anni rende frutto; Se si fossero perdute, ò secche viti per la vigna, non ti si scordi col propaginar le vicine, supplir al mancamento. Li primi anni della pueritia della vigna, si sostenta con canne, mà da poi hà bisogno di pali, auuertendo nel palmarla, ò legarla a' pali mantenerla per forza di legatura al più diritto, che sia possibile, e la catena, ò capo mastro, ò longo, che s'haurà lasciato, legalo à guisa d'arco, volto verso terra, perche l'alimento scorra più compartito, e facilmente alla parte più lontana dal piede, poiche se li capi si palmassero ritri, l'alimento si fermaria a primi occhi, & i suoi pampini cresceriano, e gli ultimi, a' quali, ò con più fatica, ò minor copia giugneria, restariano più minuti, e con minor vna, e per questa causa ancor si fanno cader da gli arbori i capi della vite, come si dirà; vero è, che questa piegar delle viti serue ancora sì nella vigna, come nell' arbore, col far cader li capi alla china, per hauerne quei tralci per l'anno auuenire, quali nasceranno dietro la piegatura, recidendo il residuo, & allongando la vite sino, oue si sarà piegata; e però volendo allongar poco la vite, si pieghi nella vigna corta, e nell' arbore si leghi corta, come si dirà; si deue ogn'anno potare, slegare, variar la legatura, e zappar, quanto più spesso, sempre è meglio. Si come li sassi alle radici della vite rinfrescano, così sopra terra vicini à quella riscaldano molto, perche mantenendo assai il calore, lo partecipano alla vite; li canoli, come nimiciissimi della vite, si douranno prohibire dalla vigna.

Mà chi potrà mai descrivere il modo di potar la vite arboracense, poiche in quest'atto tante sono le considerationi, che si deuono hauerne, e tanti sono varij i modi di potare, che l'ignoranza del rustico Villano non si può ammaestrare, che con la longa prattica, e consuetudine del paese, e però nel mutare i Contadini, bisogna hauer cura particolare, come siano costumati, & assuefatti à potare le loro viti, poiche vediamo i confinanti di M. d. na, con esempio de' vicini, non potano le viti, che vn'anno sì, e l'altro nò, quelli, che habitano paesi lontani dal monte, lasciano di molti capi, e confidati nella grassezza del terreno, allongano assai à vite; altri potano auanti il Verno, così soliti, perche, e le viti sono à simil modo assue-

Potar le
le vici
de gli
arbori.

Var i
modi,
& opi-
nioni.

Tempo
da po-
tare.

Confi-
deratio-
ni nel
potare.

assuefatte, e perchè il terreno, e sito loro al Sole esposto, gli ha dato capo di principi-
ciare a coltiuare in tal maniera, questi sono gli habitatori del Medola, Rigosa, Ce-
redelo, & altri; Sì che se non s' incontrasse l' opinione di tutti in questa prattica;
sappiano, che i pareri sono diuersi. Non è dubbio alcuno, che tutte le viti douria-
no esser potate ne' sudetti tempi, da mezo Febraro, e tutto Marzo; anzi dentro que-
sto tempo nel scemar della Luna, quale, se fosse in Leone, Scorp one, Sagittario, o
Toro, faria meglio; puossi questa offeruare nelle vigne, & in alcune viti delicate,
e che si vogliono accarezzare; ma per l' vniuersale, non è possibile per l' ampiez-
za del lauoriero in così breue tempo terminarlo, e però li nostri Contadini si sono
dispensati di principiare il potare per la festa di S. Antonio, e con qualche ragio-
ne; prima, perchè Costantino Imperatore nella sua Agricoltura glie lo concede;
poi perchè douendosi potare con la vite l' arbore ancora, è facenda, che porta mol-
ta longhezza, e ch' aspettasse a tempi, e Lune sudetti, non si potrebbe finire
auanti, che per l' arriuo della Primavera, e l' arbore, e la vite cominciassero a ver-
deggiare, nel qual caso è meno male l' anticipare, che indugiando l' hauer a potare,
e Vendemiare in Un' istesso tempo. Presuppongo in oltre, che da questo solleci-
to, la vite non ne senta danno, per esser anticamente a questo assuefatta, che è
grandissima ragione: Presuppongono di più, che se bene ancora succedesse sta-
gioni freddi, con gelo, non sia per durare; per l' allongamento del giorno, da che
ne venga, che il patimento, che possa Venire alle viti della freddi notte, si a risar-
cito dal Sole, qual già comincia a riscaldare; Permeffa dunque la potatura per la
festa di S. Antonio, bisogna considerare la qualità del terreno, dell' arbore, e della
vite; se il terreno è grasso, e morbido, concedi all' vite tanti capi, quanto vuoi, &
allongala, quanto comporta l' arbore, che con raccolta di molti vna, e trifolimo,
non puoi far molto errore, e però vediamo in paesi grassi, come il Ferrarese, Man-
touano, e di Rouigo allongarci la vite tanto, che si solenta co' pali, sino a mezo
il campo; ma perchè in pochi luoghi di questo Contado vedo tanto eccesso di vige-
re, consiglierò per contrario, che la vite vigorosa si morischi più col lasciarci
pochi capi, e breui, che molti, e lunghi, perchè ornandosi questa di molti ranci,
quando e haurai lasciato molti capi, e priverà il frutto dal sole, e tratterà assai l' a-
bilità delle nebbie, e rugiade in danno dell' vna, e vino; Ma se il terreno è
magro, non bisognarà lasciarci ne molti capi, tenendo i più deboli, e minuti, ne
tanto lunghi, che passino la metà della longhezza dell' arbore, se farai altrimenti,
haurai poca vna, e tosto la vite invecchiata perderai. Molto deuesi considera-
re circa l' arbore, perchè, se è piccolo, e di pochi rami bisogna, o tener corta la Vi-
te, ouero attacar frasconi al mancamento dell' arbore, con periculo, che dal vento,
con la vite, siano precipitati; se la è giouane, non ti curar d' alzarla così presto,
perchè col potarla corta concepisce forze, e le nutrisce dentro di se, per farsi ba-
stevole a sopportar ogni accrescimento, altrimenti essendo frettolosa in produr frut-
to, se non si raffrena, o suauisce, o se constabbio la far vigorosa, e a tutta inual-
ci, & è certo, che bisogna, che la madre sia burla a volere, che il parto sia audace;
farai ancor più scarso nel potar la vite, qual vogli maritar all' arbore giouane, per-
che questa sormontandolo, o l' atterreria, o lo priverai di poter alzarla con lo spon-
terlo

terlo di
alzar la
rà di que-
to l' d' a
da nel
ranno, p
con lo s
chi, no
la vite
la vite
non cad
bori gro
ta ver
seccar la

E però
fuoco, &
vicinan-
coiume
nanza a
luoghi si
vecchian-
gli, ne d
con l' app
bre, rep
mento de
pinne' po
sacchi la
bid, a ch
te: sal, o
e Praxio
fraccidi
della vite
che, man
potare i
facù la
la ste fa
no che al
bisogna
ginado c
chiua, o
comodità,

terio di souerchio; ma se per dubbio di danno da bestie, ò altra cãsa fossi risoluto alzar la vite giouine sù l'arbore, ancorche il vecchio di essa non giugnẽsse alla metà di quello, non ti si scorda d'acciecar tutti gli occhi, che saranno pe'l capo, eccetto li due ultimi, accioche quel vigore, che dourai andar ne' pampani inferiori, vada nell'ingrossar della vite, e nell'inuigorire i tralci, che da due occhi lasciati verranno, perche se ci lasciassi tanti capi, quanto potrai cacciare, al sicuro gli ultimi, con lo star allongati, e diritta la Vite, sariano debolissimi. Se l'arbore è grosso, ò vecchio, non è dubbio alcuno, che con le molte radici inferilisce il terreno, e soffoca la Vite stessa; oltreche con la spessezza de' rami, e grossezza del fusto, impedisce alla Vite il goder l'aria, il Sole, & il giouamento delle rugiade, e pioggie, mentre non cadono sopra quelle, se prima non sono pionute sù l'arbore; nasce sù questi arbori grossi tal volte il musco, ò moscolo, e copre la Vite; questa è una ceri' herbetta verde, e corta, la quale si deue leuare, e ponerci assai cura, perche soffoca, e fa seccar la Vite, ne è quest'herbetta senza utilità, perche di lei fu detto.

Cur iuuat arboreus muschus, stomacumq; rebellem,

Languiduli somni tempora longa facit.

E però è fatica frustatoria l'auuicare arbore vecchio, meglio sarà destinarlo al fuoco, & in luogo di quello piantarne, ò alleuarne vn' altro, caso però, che per la vicinanza de' gli altri non giudicassi bene lasciar il luogo vacante, & in vero, se nel costume di questi fili usati sù'l Bolognese, si fa errore alcuno, e per la troppo vicinanza de' gli arbori, poiche dourebbero esser distanti piedi dieci, e pure in alcuni luoghi si toccano; s'aggiunge, che crescendo la Vite di sua natura assai, se per la vecchiaia l'arbore non cresce ancor egli, bisognerà tirar'addietro la Vite, con tagliarne del vecchio vicino à qualche capo, che pe'l gambo hauesse cacciato, ouero con l'appropaginarla, ò cõ l'adoptionarla, ò col riuolgerla, attorno li troconi dell'arbore, reprimere il suo allongamento, ouero nel giugner, che fa al primo dipartimento dell'arbore, aspettarne capi, & iui cortarla, e questi casi succedono per lo più ne' Roni. Il Salce, come quello, che naturalmente non fa tronchi larghi, causa, che la Vite troppo unita, non essendo ben dominata dal Sole, produce vna morbida, à che adberisce ancora il terreno morbido, amato dal salice; vero è che la Vite s'allonga facilmente con capi nuoui, sopra li rami del Salce, Ceraso, Mandorlo, e Frassino. La Fioppa poco dissimile da questi, hà di peggio, che secca presto infracidita, viene con la Vite da venti ruinata; è perciò l'Olmo, per sostentamento della Vite, in primo luogo è lodato, perche in terreno dolce, non ingrossa di souerchio, manda le sue radiche assai profonde, allonga, & allarga, con l'industria del poter i suoi tronchi molto comodi per addattarci la Vite, onde hebbe à dir Virg. fecunda vitis coniuget vltimos grauat, dura e s'alza vigoroso, e vegetate porgẽdo la stessa comodità alla Vite, e se caso si secca, sostenta prima, che s'infracidi, la vite, si no che altro arbore piantato vicino à iui sia atto à so tener la cara compagnia, nel che bisogna star molto vigilante, per ripartir arbori vicino, oue si seccano, si come propaginando, cõdur viti sotto terra come s'è detto à quelli arbori, quali fossero, ò per vecchiaia, ò altro accidente abbàtona e dalle proprie; e se per caso non potessi hauer tal comodità, ti cõuten far buche, come di sopra s'è detto, e questo sia dalla parte dell'arbore

Si dete
sta la
spessez-
za de
gli ar-
bori, &
i vec-
chi.

Si loda
l'Olmo.

S. rac-
conda il
modo
d'aiuta-
re arbo-
ri.

Potar
corto, e
fue vit-
lità.

Dell'i-
gar la
Vite po-
tata.

Danno,
che vi-
ne dal
potar si
male la
Vite da
Villani
quando
si parto
no.

bore (gionine però) verso il terreno, che si lavora, in maniera, che godino del li-
uoriero ordinario, e tanto basse, che restino senza pericolo, che l'aratro, o la vanga
le dinneggino; douà que la buca condur la vite piantata nel modo detto de' tra-
giuoli alla parte meridionale dell'arbore. s'auuerta ancora, che se per vecchiaz-
za, o gelo, o altro accidente le Viti si seccaranno, la radica il più delle volte non si sec-
ca, e caccia capi bellissimi, i quali è necessario alleuarli, con potarli, e tenerli poli-
ti, e poi propaginati passito l'anno auuolare uno, o più arbori, secondo la longhez-
za, e la quantità di quelli, e la comodità de gli arbori nel modo detto. Hora se è
vero, come è Verissimo, che quanto più si fa pouera la vite, più arricchisce il pota-
tore, questo offeruisti che viene affermato dalla stessa verità in S. Giovanni quando
dice che l'Agricoltore leua dalla vite i palmiti infruttiferi, e la purga acciò che
renda più frutto nel potar la vite dell'arbo- re verde, poiche questa, con la propor-
tionata, e comoda compagnia di quello, quale per lo più in questo Contado è in terre-
no piano, e buono m'oggi rmente, ella s'allonga in maniera, e con fretta, che di poi à
guisa di troppo ingordo mangiatore, nò potendo ricauer alimento sufficiente à tanti
apparecchi, si secca. perche la natura della vite è volere più tosto partorire, che vi-
uere, e quãto più se le scema materia, più se le accresce frutto. Cò questa legge dun-
que, in potando le viti, non farai abbondante in lasciarc i capi, ne in allongarla; ma
li capi noui d'un anno, politi, rimodi, recisi con taglio alla china, lascerai cadere
dal troncone dell'arbore, auuerti à non legar la vite nel medesimo luogo. ouel hai
sciolta e che l'ultima legatura non sia nel nouo più di due occhi, o gemme innan-
zi, e questa ben stretta nelle viti vigorose, per reprimere in parte l'impet. del mette-
re, oltre che dietro la legatura menterà più vigorosi tralci, che vadano in alto sopra
li rami dell'arbore per poter poi l'anno auuenire lasciar cadere giù d' i trochi, hab-
bi pñsiero ancora, se la vite è gagliarda di lasciarli, mediante si doni, o segoni detti
di sopra, cãpo di cacciar altri capi per l'anno auuenire, e perche questi capi, quanto
anderanno più in alto, cò l'aiuto de' rami degli arbori, tãto saranno più belli, per far
poi star pendenti da tronchi dell'arbore l'anno auuenire; però bisogna lasciar sù'l
tronco dell'arbore la più bella rama delle gionini, che ci sia, accioche li capi vi si
possino arãpicare; ma quando li Villani lassano longhi quei capi, che corri à foggia
di sedoni si douriano potare, e che ligano nel nouo la vite più innanzi de' sudetti
due occhi, ouero lasciano cadere giù dell'arbore del vecchio, che mai si deue permet-
ter all'hora è, che la vite vada in frasca, e non fa capi per l'anno auuenire, e succede,
quãdo sapendo partirsi. nò pensano a capi per l'anno auuenire, ma solo ali' vna &
in questi casi sono tenuti all'emenda del dño; ancorche inesplicabile, pe'l pregiudi-
cio alla vita della vite, o alla sterilità degli anni auuenire; bisogna ancora cõfide-
rare la vigorosità della vite, qual conosci di capi grossi, loghi, politi, & occhi spes-
si; di questa te ne puoi prometter assai, & in particolare puoi lasciarli il più logo ca-
po, per propagarlo: dño, che viene ad altri arbore, uicino senza vite, o cò vite
vecchia, e per all'hora quasi additandoli il futuro marito, come sposa per l'aria cõ-
durcela, e raccomandarla à quello: que te però, stirelle dette, non bisogna scordarsi di
metterle sotto terra l'anno auuenire, & il s. seguente poi, appigliate che si mo, re-
ciderle dalla madre, perche la vite di vigorosa diuentaria debile. Dopo una co-
piofa

piosa ven-
ze. Se la
possa me-
to, che l'
goja, reg-
tala cor-
ginare, e
sono fosi-
cora si se-
tino Imp-
Vigna p-
morbidez-
altro si fa
guana op-
E' d' que-
stissi. si
quale, e
ni, cadi-
re, dentro
moda a v-
cedendo
colo.
In que-
nati in
gole, o ai-
vile, die-
salino, si
morbida,
e se que-
ombrasi,
Le l'ar-
fino à ven-
ma in vi-
a' aliment-
in nouo
to Tant, e
e crespi-
L' me-
sò, che a
come si d-
di ppa,
fissando l-
fio b' ber-

piofa Vendemia pota più corto, per esser le viti col molto fruttare risolte di forza. Se la vite ha capi corti, e tristi, e tu potala, & accomodola più corta, acciò possa meglio riceuer quel rimedio, che gli applicarai di grasso, d'altro, conosciuto, che haurai la causa della sua debolezza: similmente, se dalla brutta scorza rugosa, rognosa, o piena di bolle conoscerai infirmità, o vecchietta nella vite, tu potala cortissima: e se puoi, allena un capo al piede, o nel mezzo di quella da propaginare, e rinouarla l'anno auuenire. Le viti, che sono sostenute da arbori, oue non sono fossi si vangano, o zappano due, o tre volte l'anno, & al piede di quelle ancora si semina qual si voglia grano, come nel resto del campo, e per fede di Costantino Imperatore, trà gli arbori aiutati, il seminaruoci fa far buon vino, ma nella Vigna si proibisce, perche per la vicinanza a terra dell'vna, riceue dalle biade morbidezza; quelle, che sono su le ripe de' fossi, se non godono del lauoro, che per altro si fa nel campo, in altra maniera poco si possono lauorare; Vero è, che bisognaria oprare, che le ripe alte de' fossi si gettassero nel campo col palletto ferrato, & a questo modo sentirebano qualche poco d'aiuto. Sonoci viti altroue, che da se stesse si sostentano, mediante la sua natural grossezza; per contrario si ritrouano di quelle, che si lasciano potate, che sono corte e per terra, e questi sono paesi pendini, caldi, & assai asciutti. In altri paesi si sostentano sopra trani, o legni di rouere, dentro a' quali sono conficcati altri legnetti, sopra de' quali quasi rami s'accomoda la vite, e questo in questi nostri paesi si potria praticare, oue per la vecchietta cadendo un' arbore, la pouera vite se ne conuicne perire per non hauer sostentamento.

In questo contado io non sò veder altro modo di sostentamento alle viti, o coltivate, ne parlando generalmente, solo la lughatica, o tremarina, si conduce su pergole, o attorno li Casamenti, oue gode, e del caldo, e dell'altezza, e porge, oltre l'utile, diletteatione con l'ombra, e verdura, e per la bontà del terrene ortino, o casalino, si può allongare, quanto si vuole, nella grossezza del terreno, se la rende morbida, li porge danno, mentre di questa se ne serua solo per magnar, e per tempo; e se quelle viti vorrai mandar in alto con solecito, per hauerne presto la pergola ombrosa, seruiti del modo d'acciecar gli occhi più bassi, detto poco dianzi.

Le viti hanno la pueritia fino a quattr'anni. la virilità d'anni dieci, la vecchietta fino a vent'anni, la puerilità, e vecchietta si potano corte, l'vna, acciò se gli repri- ma il vigor dell'allungarsi, e possa ingrossare; l'altra, acciò non se gli dia troppo d'alimentare, e possa mantenersi.

Il nuouo della vite d'un anno si conosce al colore, essendo li capi nuoui Leonato Tanè, chiaro, e quasi rossi, e più polito di quelli d'anni uue, quali sono più scuri, e crespi; li vecchissimi sono negri, e rugosi.

L'instar delle viti è un solo modo al sicuro, cioè a bierta, o col sorcolo, se bene sò, che ancora s'usa il trasportarne occhi, ma l'hò per assai più difficile del sudetto come si dirà a suo luogo. trattare d'inserir, L'instar la vite di foro in vn salce, o di ppa, o cerasa, per hauer vne senza vinaccioli, o vne mature il Maggio. Confissando la mia ignoranza, non l'hò mai creduto, e prouato, non mai riuscito. Questo hò ben fatto con la triuella gallica, hò inserito la vite di foro, senza spaccarla, &

Oste-
uazioni
nel po-
tare.

Colti-
uazione
delle
viti ar-
boree.

Altra
forte di
viti no-
arbore,
ne vi-
gna.

Potar
la Lu-
ghatica.

Stati
della vi-
te.

Come
si cono-
sca la vi-
te.

la, & ancor'è vinà, e frutta, ma non s'appiglia così bene, come col sorcolo, e nel tronco spaccato.

Con questo modo di coltinatione goderà le tua Villa vn'abbondanza d'vua, la quale non solo t'arricchirà, ma ti porgerà copiosa opulenza nella tua casa; poiche questa si conserva verde sino quasi all'arriuo della nuoua lugliatica, e benissimo sopra stuore, ò arelle, in luogo però asciutto, & oscuro, cauandocene ancora col venderla à peso molto denaro, ma solo di bianca, come s'è detto di sopra; L'vua Angliola, Paradisa, Chiocca, e Montenego sono atte à conservarsi; delle negre l'vua d'oro, la guiresca, e maiolo, conservanosi a cor le sudette vue altrimenti, non appenderte al soffitto di qualche stanza oscura, e meglio se legata dalla parte da basso del grappolo, si farà star' alla rouerscia, onde fu cantato.

Istis vere nouo cum tota vescere bruma:

Si tamen è viridi palmitè sustuleris.

E forse meglio. Bianca, ma di color di fiamma accesa

Sia l'vua, e nata in montagna aprica,

Fassi più dolce, e più del ventre amica,

Ne la stanza posata, ò in alto appesa.

Conservasi ancora quasi ogni sorte d'vua, se quando Vendemiata dopo mezzo giorno, e nel mancar dalla Luna (il che si deue osservar ancora nel Vendemiar le sudette) s'infonderà in acqua salata tiepida, e poi si lascerà asciugare all'ombra. **Queste vue così verdi seruonosi nelle tanole il Vero, e la Primavera, con tanto gusto,** quanta marauiglia, e se ne regalano insalate, & altre viuande fredde, conservasi l'vua ancor lei in aceto; conservasi secca al Sole, & in Forno, e serue in vna Casa per condimento ne' magnari, in luogo d'vua passa, se bene seccando al sudetto modo la nostra Tremarina, si fa vua passa perfettissima.

Nel fi. e di Leglio raccolta dell'vua non matura farai Agreste, con isparmio del comprar agrume alcuno, & in ogni modo potrai condire le tue viuande acide, & appetitose; f. si questa in due modi, pella l'Agreste all'uso solito dell'vua, si ripone in vna tina, leuato, che haurà le graspe, & ogni escremento, si caua, & in vn botticino s'espone al Sole, e tenendolo riempito, vi si lascia tutti li giorni canicolar, ouero subito cauato dalla tina l'Agresto, si fa bollire, leuandone la spuma sino, che sia calato il terzo; L'altro modo ammacca l'vua, mediante vn setaccio, si cola il sugo; questo s'espone al Sole ardente, posta in catini piccoli, ò piatti larghi, si vedrà, che in capo d' tre, ò quattro giorni, si condensa, e s'innuisce in maniera tale, che quasi fatta cotognata, si ripone in vn baratto, ò altro vaso, della quale poi stempione in acqua, ò brodo, quanto vn grano di fava, farai agro qua si voglia viuanda; auuerti però, mentre stà esposta al Sole, à difenderla da piogge, e rugiade.

D'vua agreste se ne fanno grostate, minestre, s'macidi ce ogni viuanda di grasso, meglio di magro: si fanno false verdi esquisite, mentre l'vua è trà l'acido, & il maturo, e massime di lugliatica, con agreste si conuia il vino patito già detto.

Fassi seruir l'vua per indolcir viuande in luogo di miele, senza scesa, mediante la jappa, ò sibba; Non credo, che l'huomo possa desiderar più gusti di quello, che rende la vite; questa è molto colata, e fatto bollire sino, che cal i due terzi, & è meglio

Modo
di con-
seruar
l'vua.

Vfo nel
letauo-
le.

Dell'A-
gresto.

Vlo.

Sapa.

meglio il peccare in troppo cuncta, che in non lasciarla cuocere assai; Si conosce la sua perfezione col ponerne due gocce sopra una carta, se col far star pendente la carta, la goccia non si stacca, e cotta assai; se ancora intinte le due cime de' diti grosso, & indice, e quelli congiunti insieme, quando è cotta, nello staccarsi si sente viscosità, e s'è quasi fila. Serue la Sapa alla Cucina, e credenza in moltissime occasioni, come a suo luogo si dirà.

Vlc.

Fà l'Uua da se stessa una salsa, d'odore utilissimo in una casa; s'empie un caldaia di grani d'Uua, se gli aggiunge mosto, quanto ne cape, e fatto bollire, come la sapa, si voia d'assaffidare in un bigoncio, poi con un rame bucato, o con un setaccio raro passandolo, si purga da escrementi, e vinaccioli, poi riposto in un vaso pe l'Verno, acciò non s'abbella, e possa seruire quanto moltarda, se gli mistica senape in poluere, che sia stata vintiquattr'hore infusa in acqua, ouero aceto forte, ogni libre 25. di sapore, una meza libra di senepa è la dosi, poco più, o meno, secondo il gusto, o bontà della senepa.

Sapors
d'ua.

Quasi tutti li frutti, leuatone la scorza, & il seme, come mela, pera, cotogne, e simili, fatti bollire in mosto col calo sudetto, fanno salse diuerse, e rare, e questi non occorre colarli, ma solo per difenderli dal subbollimento, si misticano con senepa a modo sudetto, ouero se g'infonde cannella, e garofalo pesto.

Sapori
di mosto.
8.
ogni
frutto.

Ma doue tra lascio la viuanda di mosto detta Sughi, costumata solo in Bologna? questa abborrita prima da Forestieri, di poi assaggiata, tanto desiderata; mentre si fa bollire, e schiumare il mosto: in un altro vaso si stempera con altro mosto tanti cocchiari ordinari di farina, queste sono le scodelle del mosto, che bolle, e fattone quasi cola, quando sarà calato il mosto tanto, che possa riceuer la cola fatta, vi si mistica dentro, poi a fuoco lento di nuouo si fa bollire: Da alcuni nell'atto di mangiarli s'usa l'incorporarli pane grattato, che non disdice. Le guscie di melone, leuatone la scorza di fuori, & impastite, o al Sole, o in Forno, poi fatte bollire in mosto si conseruano fino alla Pasqua.

Sughi.

È bellissimo scherzo si fa entrare un grappolo di Lug'iatica, o altr'Uua, quando è picciola, in una carassa, qual'habbia il buco stretto: ingrossata l'Uua, & a suo tempo maturata, si stacca con un poco di ramo della vite attaccato; non può uscire l'Uua dalla carassa, ne si conosce con stupore, come ci sia entrata.

Vn grappolo di
vua in
vna carassa.

Ma chi potrà mai a pieno descriuer l'utile che oltre il vino, perge all'Huomo questa pianta, le cui lagrime s'vsano da Contadini per il mal de gl'occhi in tal stagione frequente: Vogliono alcuni, che queste lacrime facciano liscia e morbida la carne, e seruono per rimedio ad alcune infirmità della vite, come si dirà a basso; l'Uua istessa ben matura moue il corpo, nutrisce, & ingrossa, e rinfresca il fegato, gioua al petto, al polmone, & alie reni, e quella che stà appesa, dopo colta, si prima d'offender con ventosità.

Utilità
della vite
per la
medicina.

Con le foglie all'egra la tauola, e le ripara da immondizie, si tramezano a qual si voglia cosa, che s'habbia da portar fresca, e seruono alia medicina; per rinfrescar le reni, & il capo, applicati intinte in acqua rosa, con fiori di vite si corcia il vino patito; con acqua de' sudetti fiori distillata, come si agiuano le rose, si dà odore soauissimo al vino, e si fa bianca, morbida, e liscia la carne: Le vinacce asciutte abbrug-

Utilità
delle foglie.

Delle **abbrugiano**, e mantengono continuato calore, con ispirimio di legnà, oltre e se fanno buona, e rara cenere per far liscio, e per rimediare alle Viti offese, si come in fracidite ingrassano, e sanano le Viti, come si dirà, e giouano al terreno, col tenerlo solleuato; da tutti li quali vtili eccitato, come potrai trattenerti di non amar le viti, e con diligenza farle coltiuare, e tanto più che subito, che comincia a

Prefagi della futura vendemia. germogliare, ti consola col mostrarti frutto, il quale, come ogn'altra cosa: prima fa fiori, poi ingrossa à poco à poco; Vero è che se mentre è in fiore pioue, l'acqua gli è di gran danno, onde scrive Gio: Baccio, che in Franconia usano osseruar se il giorno di S. Urbano, nel quale presuppongono, che l'vna sia in fiore, fa buon tempo, perche se pioue, fanno concetto, che debba esser poch'vna; Altri ancora osseruano il giorno di S. Vincenzo; e perciò si legono questi versi.

Vincenti festo si Sol radiet memor esto,

Para tuas cupas, quia multas colligis vuas.

Difesa superflua, o vana della vite.

Queste Viti con tanta spesa, & industria accresciute, & aggiustate, queste, che producono sì soauo liquore, queste, che con tanto quotidiano gusto, & vtile immenso, danno recreatione all'huomo, si deuono conseruare, e difendere da ogni ingiuria; à quella, che dall'aere, o Cielo viene. se bene sono scritti molti rimedij, o sono vani, o superflui; perche il difender la vigna da nebbie, o brine, con fumo fatto dalla parte soprauento di sarmenti, o galbano, consideri ogn'vno, che si douria fare in tanta abbondanza, che faria più la spesa, che l'vtile, oltre che ne' fili d'arbori non si può praticare. I. creder poi, che col cuoio de' Vitello marino, o reschio d'Un Cuffo o con vno specchio si possi volgere in altra parte la furia d'Un crudel grandine, l'hò per vna pazzia; Anzi d'buon Christiano, considera, do, che il più delle volte questi flagelli sono permissi di Dio per li nostri peccati, o forse dal poco guardarsi le Feste sarà meglio ricorrer per rimedio à quella misericordia, che à nuntio è mai scarfa, e con rimedij più, placata Sua Diuina Maestà, procurare di scacciar la mal uagità diabolica, con Cere benedette in forma d'Agnus Dei; far benedir i semi, & i campi con Acque sante, e benedette, non si scordar del suono delle Campane, & in particolare tener ne' campi imagini di S. Christophoro, poiche, come riferisce Alfonso Villegas nel Fios Sanctorum, prima, che questo glorioso Martire rendesse l'anima al suo Creatore, gli dimando gratia, che oue fusse sua Reliquia, o Imagine si ritrouasse, quel luogo fosse preseruato da tempesta.

Rimedio alle infermità della vite.

Circa poi le infermità, a' quali la vite, come Vegetante è sottoposta, bisogna considerare la causa, se da troppa magrezza, per lo che fanno capi corti, minuti, storti, e le foglie ingialliscono presto, questo si cura ottimamente, con orina humana di sei mesi raccolta, mista con cencri di vite, o sterco di capra, o pecora, ben digesto. e se non hai orina, serui di feccia di vino vecchio; quello stesso rimedio serue ancora alle viti, che non tengono l'vna; se l'infermità viene da troppo morbidezza, o grassezza di terreno, per la quale faccia, e molti pampini, e senza vna, ouero marisca l'vna auanti maturi à questo si prouide con puer alteradici della vite cenere di sarmento, o sabbia, ouero vi si pone farina d'orzo con si me di porcaccia, e se la morbidezza sudetta portasse pericolo col troppo lacrimare, di perder la Virtù, come auuene tal volta, se gli spacca la maggior radice, e vi si

pone

pone in mezzo Un sassetto. Se fosse la vite offesa da zappà, ò vāgā, ò di sonerchio storta, con lo stesso cenere di sarmento, misticata con lagrime di viti, ouero morca d'oglio non salata, e bollita al calo del terzo; si fa impiastro raro per simil offese, e si può seruire ancor di sterco di capra. Se per vecchiaia viene alla vite rognà, bozze, fersa, ò altra infermità, e in tagliarla; e la sanarai col ringiouenirla, perche aspettane capi bellissimi da propaginare; come s'è detto. Et in dubbio vedendo la vite inferma, seruiti di questo rimedio per il più breue, e ficuro, oue le viti pe'l gelo si seccano, non t'incresca auanti il Verno coprirla di terra; perche altroue si saluano in tal maniera. E doue non occorre tal briga, non ti si scorda in ogni modo di far scuoter la neue subito, che c'è sopra. Et in particolar delle Pergole, perche oltre il patimento della vite, con causa di dispendio, ti ruina la Pergola. Gli animali, che offendono la vite, alcuni sono minuti, alcuni grandi: di cesi, che sotterrandosi vn rentre di pecora nel mezzo della vigna, gli animali minuti vi si riducono, Et inui si possono ammazzare, e con la stessa esca si può pigliar vendetta più giorni. Vogliono ancora, che il far fano nella vigna con letame di bue, ò con galbano, ò con qualche scarpa vecchia, ò con corno di cerno, ò con pelli di Donna, ouero il piantar nella vigna peonia, si difenda la vite da animali minuti. Costantino Imperadore dice, che la cenere di sarmenti, misticata con lagrime di viti, e feccia di vino vecchio, posta al piede della vite, la difenda da Vermì, Et altri animali minuti. L'ingere il Falcello, con cui si pota la vite, d'aglio, ouero d'oglio, oue sia bollito, ò pestato aglio, ouero gl'istessi animali, che offendono la vite, difende la vigna da rucche, magnacozze, ò vogliam dire cantarelle, da noi dette tagliatizzi, in Latino volucra, questi animalletti in vero danno grandissimo danno, ma se sia Vero questo rimedio, non è dubito: Ho ben veduto praticar lo scuoter le viti, oue si veda con l'osservatione di qualche foglia recisa di nuouo, Et accorticiata, segno, che questo animalletto iudimora: anzi conosciuto questo, si può cercare in dette frondi, di poco accartocchiate, di tal' animalletto, Et ammazzarlo, e doue non si giunge con le mani, e si con fce dalle frondi, che cominciano ad impassire, che c'è questo animalletto, se gli si topono vn canestrella, ouero una sporta, ouero il capello, accioche nell' scuoter della vite, secondo, che quello cade, se raccolga, e s'ammazzi, ma non si calpesti con piedi, poiche non ben morto, ritorna à far danno. Costantino Cesare dice, che ungendo il falcello con grasso di becco, e sangue di rane, sarà rimedio, che gli animali minuti non offendano la vite; tutti que li però sono danni di poca conseguenza rispetto a' danni, che sente la vite d'animali maggiori.

Impia-
stro
medo
alle vi-
ti.

Difesa
da ani-
mali
minuti.

Difesa
da ani-
mali
grandi.

Che il Bue non toccherà fronda aspersa d'acqua, oue sia stato infuso, ò bollito con Vaccino, può esser Vero; ma come difenderemo la vite da la capra, ò pecora, il cui dente è la total sua ruina, e quello è il maggior danno, che sia sia il Contado Bolognese, cioè la poca cura, che s'hà, che le viti non siano ruinate da bestiami, Et una volta, che sia rosa da questi, mai piu ritorna, e stò per dire, che faria meglio cauerla, e piantarcene vn'altra, che il procurare di crescer quella; tantum se la vite guasta è giouine, si può tagliar vicino à terra: detta Virgilio simili ruina, oue dice.

Ne per altra cagion, e d'altra colpa
In tutti i sacri altar di Bacco il Becco
Sacrificar solea l'antica età.

Siepe
diuerse

In d'arno però di tutti la vigna coltiui l'arboreto, auuti il campo, se non prouedi di difesa, acciò da bestie non siano ruinate le tue fatiche, e da ladri asportati i tuoi frutti, a questo in parte prouederai col circondar il campo, o la Vigna con vna buona siepe: alcuni non contenti, per maggior difesa la duplicano. Vna di spine per riparo, l'altro d'altra materia per difesa, e bellezza. Per riparo, e difesa tutto quello, che impedisce l'adito libero, è sufficiente siepe, cioè olmo, oppio, moro, quercia, cotogni, meli, peri, nocciole, e simili: ma questi, se si lasciano andare, si alzano tanto di sua natura, che facendosi rari al piede, rendono la fratta da passare comoda; se si tengono bassi col tagliarli, s'ingrossano in maniera, che seruono per scala a chi uol formontare. Non ci sarà cosa più atta per far siepe, che lo spino, il meglio di tutti è quello di Fiume, o sia quello, che sta verde tutto l'anno, con certe bicche rosse, detto spino de Giudei, o sia quel bianco detto bulzone: ma perche di quelli poca copia se n'hà, e questi non s'appigliano così in ogni luogo, sarà meglio di tutti per far fratta da difesa, il spino bianco; poiche, oltre la sua densità per li molti rami, che tiene, e spinosi, e particolarmente vicino a terra, con i quali chiude benissimo ogn'adito, alza ancora in alcuni luoghi rami politti, su quali si può inferire ogni sorte di frutto, come a suo luogo si dirà: il spino nero fa lo stesso effetto di difesa, come il bianco, ma non è buono per inferire, e se bene riceue ogni inserto, non cresce con prosperità, come si dirà; la raga per non star unita non difende se non in quella parte oue hà il suo cespito.

Siepe
di ligu-
stro.

Frà le siepi di bellezza, la Rosa per tutto il mese di Maggio porge grata, e vaga vista, ma poi l'Estate impallidisce: il granato pur ancor egli fa siepe, ma più bella, che forte, e vuole in luogo soliuo: Il moro d'India d'Autunno fiorito, fa diletteuol siepe. Il ginepro, il lauro regio, il lauro ordinario, che non è buono per la Vigna, lo spigo, rosmarino, e mortella, perche non perdono la fronde il Verno, fanno allegra fratta: lo stesso fa il bucco, ma l'Estate trasmette un tal odore, che offende il capo.

Sopra ogn'altro fanno bella, e folta siepe il caurossano, che è il tanto nominato per candidezza Ligustro da gli Antichi, & il sanguinello, poiche di sua natura sono arbutti, che non crescono molto, s'allargano però assai, e chi li coltiua con vanga, & aiuta con grasso, e tonda d'Estate a Luna nuoua, farà fratta densa, e larga tre, o quattro picci; queste ogni cinque anni tagliate, lauorate come sopra, ringioinendo, crescono poi più larghe, e folte di prima.

Tutta questa sorte di fratte si piantano, e quelle, che fanno seme, si seminano; tutte le piante vog'iono hauer radica, eccetto li lauri, quali s'appigliano senz'iradica; quelle, che fanno seme, si caua dalle bacche, e lenatone la cortecchia, e la midolla d'attorno al seme, si misticano con cola rra, poi con quella si bagna vna fune vecchia, quale così intenta, si ripone in vn fessatello cupo di palmo, & qui si copre auanti il Verno; quelli semi radicati in quella fessura, già infrigidita, a Primavera nascono, e crescono felicemente, e se tardassero vn'anno a nascere, non

dijpe-

disperar
majsime
terra, ou
rima ca
uere, si
per tras
di fratta
ti bisogn
Primau
e difend
campo, l
spini secc

F Inito
sia p
chie non
con qual
nè uocel
rano la
per certo
meno far
briga, cl
cog, se,
l'indur
colà, che
set a d
Uno è il
il lor fru
Pontific
simasi p
sante, e q
da questa
ce castità
della cast
Api. La
za & un
cimo, l
Api imp
anno og
& amma
nella sua
conuerfan
secondo

disperar, perche tal volta stanno morio; viene però meglio, che i sudetti semi, e massime quelli dello spino bianco, si ponghino in vaso per Natale, mischiati con terra, oue maffi ti, ò fatti a pauer sopra, germiglieranno, se in una stalla, ò cantina calda si terranno fino à Primavera, e conosciuto, che già si comincino à muouere, si pongono poi, ò à suo luogo, oue vuoi far la fratta, ouero in terra à nascere, per traspiantarli poi l'alt'anno, oue occorre. Questi arbusi accomodati in forma di fratta, se non vuoi, che siano atterrati di neue, ò forzati da bestie, & huomini, ti bisogna con pali, e pertiche, e quantità di venci tenerli vniti, & in questo ogni Primavera vsarai siraordinaria diligenza, che à questo modo, e manterrà la siepe, e difenderà la vigna: Si riparano queste fratte, e si porge difesa alla vigna, ò al campo, se si circonda con vna fissa larga, si fa lo stesso con il farci vn'altra fratta di spini secchi auanti la verde, ò con vna fratta d'arelle, ò con tauole.

Modo
per far
nascere
i spini
bianchi
& ogni
siepe.

Finito il discorso dell'vna, Mosto, Sappa, ò sapore materie dolci, non credo; che sia per di dire il parlare dell'Api, apportatrici di miele, tanto più, che le pecchie non hanno specie d'altri animali à loro simili, de' quali io habbia à trattare, con quali si possino descriuere, non essendo l'Api, come si suol dire per proverbio nè uccello, nè pipistrello, & ancora, perche parmi, che l'Api su'l Bolognese corran la medesima fortuna nel costumarsi poco, come le vigne, e con poca ragione, per certo, perche se si deue cercare, e preporre quell'vile, che con poca spesa, e meno fatica reca guadagno, qual è maggior di quello dell'Api, rispetto alla poca brigia, che vi c'accorre? trà tutti i gusti il piu soauo è il dolce, questo l'Api te'l raccoglie, col quale rendi grata ogni viuanda: trà tutti gli huomini vien lodato l'industrioso, e trà gli animali l'Ape sola hà titolo d'industriosa: La più pregiata cosa, che sia al mondo è l'oro, e l'Ape dorata stimasi, secondo Virgilio, la più perfetta: à differenza dell'altre di color terreo: Trà gli honori, che à Dio si porgono vno è il lume, & à questo l'Ape ti somministra la comodità, onde si può dire, che il lor frutto è grato à Dio, & à gli Huomini: Trà tutte le dignità la maggiore è la Pontificia, e questa hoggidi l'Ape d'oro te l'adita: Il gouerno delle Repubbliche stimasi piu perfetto, perche le risoluzioni fatte da più consigli, douriano esser più sane; e qual Republica è meglio ordinata di quella dell'Api? l'altre hanno ben sì da questa appreso il primo modo. Che il sesso femminile possa mantenersi con feroce castità, la Republica dell'Amazzone l'imparò dall'Api, e però presso loro, la Dea della castità hauea cura dell'Api, e la loro impresa era vn giglio liberato da vn'Api. La singular Republica Spartana fu il splendor della Grecia, con la prouidenza & vniuersale industria, le quali virtù imparò dall'Api; e se permesse il latrocinio, l'Api ancor loro vanno furando a fiori il miele. Amasis Rè d'Egitto dall'Api imparò il non voler nel suo Regno gente otiosa, perche ordinò, che in capo all'anno ogn'vno rendesse conto dell'annua opera; così le Api scacciano ancor loro, & ammazzano le nebbittose, e quelle che non laurano, e faticano, il che Solone nella sua Republica Ateniese seguì. Il viuere, habitare, magnare, faticare, e conuersare u comune, non solo dà segno d'hauer più, che humana prudenza, secondo Aristotele, ma hà imparato à quante Religioni ci sono la vera, felice, e

Dell'
Api.

Lodi.

santa vita commune. Il mandar colonie ad habitar' altrove; la Republica Romana apprese dall' Api, quali Vediamo ogn'anno mandar sciam ad habitar' altrove. E chi non può scorgir in queste inuiolata giustitia, concorde pietà, temperanza, mondozza con incredibile Utilità, onde hebbe à dire Xantippo, che haurebbe più tosto voluto seruire per Soldato Un Rè d' Api, che esser Capitano d'un esercito di Formiche, perche il Rè d' Api senza aculeo denota, che lontano da tirannide, comandò solo quelle cose, che sono concernenti all' utile della Republica; ma il comandare à Formiche, cioè ad huomini, che non fanno, ò non Vogliono Vbbidire, è gran pena senza speranza d'honore.

Etimo-
logia.

Qual
debba
essere l'
Aluea-
rio, ò ca-
sa dell'
Api.

Tralasciato dunque per adesso ciò, che di vero, ò fauoloso si racconta del lor modo di nascere d'Un giouenco in questi paesi, totalmente ignoto, dirò, che l'Ape è così detta perche nasce senza piede, ò dalla parola Latina apex, quasi che sia la sommità ò il l'upremo di tutti gli animali, ouero il colmo d'ogni vntà, hà di bisogno principilmnte di Casa; e di sito: la casa rotonda, da noi assai costumata, e per l'esperienza lodata di scorze d'arbori, ò d'arbori vecchi, si fa benissimo; ad altri piace più quadra, fatta di tavole asciutte, e Vecchi, & ad altri ouata; vuole però in qual si voglia modo hauer almeno ott'once di diametro, longa circa due piedi, chiusa, e sigulata bene dalle bande; anzi calefattata con calce, e sterco bouino (questa parola marinaresca vuol dire chiuder bene le siffure) di sopra si chiude con un pezzo di canola asciutta, che la copra tutta, ma inchiodata in tal maniera, che sia facile il levarla quando si vogli pigliar il miele, e con auuertenza, che li chiodi non passino dentro, per esser queste nimbe del ferro, ouero consiccate con chiodi di legno: se li fanno in mezzo alcuni buchi, acciò per quelli l'Api possino entrare, & Vscire, e questi douriano esser alquanto obliqui, per difesa del vento, tanto larghi, quanto bali per capir un' Ape sola, & Un dito lontano vno dall'altro, queste casette, ouero aluearij dentro vogliono esser politissime, libere di ragni, e tarne & auuertire, che di natura, ò per vecchiezza non le generino. Se gli incrociano nel mezzo, lontano Vna dall' altra un palmo di mano in due luoghi, canne, ouero bacchette bianche di canepa, acciò meglio vi si fermino li loro lauorieri; questo agguistato del mese di Maggio, s'effrma il tempo della loro vscita, e se n'accorge, perche alcuni giorni prima si vede, che dalla parte di basso della casetta auanza un g'obo à guisa d'vna palla d' Api, conosciuto questo, starai auuertito, che non passerà molto tempo, che sciameranno; se ascoltando con l'orecchio vicino alla casetta, sentirai maggior sussurro del solito, sono per Vscir di corto; con più diligente; e certa osservazione guarderai sotto la casetta, e d'ci ritroui certe cartilagini rotonde, quali come quelle, che coprono le langette, quel Api sono nate, Vengono nel loro vscire gettate à basso, e restano sopra la canala, ò maricciolo, oue è posto la casetta. Sarà segno certo, che moltiplicate, se n'vsceranno in breue; e però procurerai, che di questi giorni sospetti, alcuno lauori nell' borto auanti il mezzo giorno, circa due, ò trè hore, oue sono vicini gli Aluearij, qua subito auuedutosi dell'vscita dell' Api, possa con suono, ò poco strepito dargli occasione di fermarsi ad ascoltare, se il suono sarà poco, si poneranno in ramo basso, se molto, in alto; peroche se bene sono varie l'opinioni circa il lor Vdire, in ogni modo Vediamo, che al suono si fer-

Tempo,
emodo
d'offer
uare lo
sciamar-
re.

*ffermā
tinamen
di far bi
nente:
stanti ar
queria,
si; altri
cino; fer
g nte ca
lo se fa
manera
me, e si p
to con qu
prepari
ter con bu
rana, ò sa
frutiano
tre, che
re subit
ad ogni
l'Api dal
mā caso
tinti in
tatione.
L'isto
le del fer
A*

*E perciò
ò altri arbi
dir, e altri
da altro
trano
pedire,
tro anima
lana tal
pi, e si per*

si fermàno, sia poi, che temano dell'aria percossa da quel strepito, ò sia, che effettivamente edano, io mi rimetto al Vero. Da molti vien'osservato per intentione di far bene la loro uscita verso Levante, si come per male il lor andar verso Ponente: Da altri accortosi della loro prossima uscita, viene bagnato uno de' circostanti arbori con vino, ò acqua melata, ouero ci preparano vicino vn frascone di quercia, pur bagnato come sopra, accio da quell'odore, siano inuitate à fermarsi; altri vi pongono la cassetta destinata per noua stanza, Volta alla rouerscia, vicino; fermatosi poi queste, ò vicini à terra, ò sopra vn arbore alto, subito il diligente custode procura d'accarezzarle, con sbrofarle d'ottimo vino, il quale non solo le fa pacifiche tra loro, caso fossero in guerra, ma le rende quiete, e domestiche in maniera, che comporteranno, che con sigla, ò falcello si tagli il ramo, oue sono ferme, e si porti in terra, con la maggior destrezza possibile: potrossi questo fare tutto con qualche intervallo d'oro di poi, che saranno ferme, & in questo mezzo si prepara la cassetta nel sudetto modo, caso non fosse preparata, sbrofandola ancor lei con buon vino, e frigandola con timo, ò melissi; ò fronde di finocchio, ò maggiorana, ò salvia. L'Ereca, dal quale, come da natino di Spagna, oue ci attendono, e fruttano assai, questi animalletti, hò cauato molti di questi documenti dice in oltre, che il bagnar la cassetta d'orina humana, fa che l'Api correndo à quell'odore subito ci entrino, e la ragione può essere pe'l gusto salso, che hà l'orina, grato ad ogni animale, e così in qual si voglia modo fatta odorifera, l'auuicinerai à l'Api dalla parte di sopra della rama, che vedrai, che da se stesse, c'entreranno; ma caso differissero, con vn poco di profumo fatto d'erbe odorifere, ò di cenci, intinti in sterco d'uccino, le affumicarai, sollecitandole al possesso della noua habitatione.

Il sito Vuol'esser sopra il tutto, oue non risuoni Eco, è posto verso il leuar del Sole del Verno, oue siano qualche arbori, per poterusi fermare li sciami, ouero out.

Sito
per Api

Adombri nell'entrata vn'altra palma,
O saluatico oliuo, accioche uscendo
Col Rè gl'usciami nuoui à Primavera
Il Rio vicin gl'inuiti à rinfrescarsi,
E le fiorite frondi a porfi ad agio.

E perche de' sudetti arbori ne siamo priui, ci seruiremo di sambuchi, mandorli, ò altri arbori odoriferi, e questi staranno bene dalla parte meridionale, per difender gli aineari l'Estate dal gran caldo, con auuertenza però; che ne da questi, ne da altro herbaggio siano l'Api impedita in maniera, che non habbiano la libera entrata, & uscita dalle casette, per andar alla pastura, perche ogni poca cosa gli impedisce, e perciò si dice, che oue pasturano Api, non ci bisognariano Pecore, ò altro animale perche oltre ruinano i fiori, e la lor puzza offende l'Api lasciando la lana tal volta attaccata à sterpi, & herbe, quella à guisa di ragna s'intrigano l'Api, e si perdono, però Virgilio ancora.

Arbori
dilecto-
uoli per
Api.

Non v'entri il vento, e non li vieti mai,
Che non portino i frutti à la lor stanza,
Non fian da Capre guasti i varij fiori,

E dà Pecora meno, e la Giuuenca,
Che vâ pe'l campo errando, non atterri
L'herba, e sparga la rugiada in terra.

In luogo del ruscello, per abbeuerar le pecchie, lodato da Virgilio, non potend' esser simil comodità per tutto, servirà un fonte, o altro sortiuo, e se questi fossero assai cupi, con sassi e legni nell'acqua si porge comodità all' Api di bere, senza pericolo di naufrigio; e di detto delle sudette acque, è necessario aiutarle con acqua di pizzo. Dalla parte posteriore vogliono questi alucari esser vicino a qualche muro, che li difenda da tramontana, e stiano bene, se sia possibile, nella più bassa parte dell'orto, acciò le Api cariche, più veloci vi giungano; Il giardino di fiori è molto proficuo, e ho provato, che il miele, che facciano l' Api in un mio orto, auanti ci fossero fiori, non era di sì buona qualità, come è hora, che c'è un giardino, in luogo del quale potrà succedere qualche prato comodo, poichè de' fiori di quello molto si dilettauo: vero è, che i primatini fiori delle cipolle, come narciso, giacinto, tromba soriana, e corona imperiale ricreano, e rinforzano l' Api, che fossero per il passato Verno deboli, e però in difetto di questi, provvedrai al tuo orto vicino all' Api, di rosmarino, Viole, e mandorle, che si riscano presto; per fiori cardini viene lodato la faua, quale se seminerai a Luna nuoua, potrai conoscer, se è vero, che sempre faccia fiori, conforme la Volgar opinione, e faria, quanto desidero per seruitio dell' Api; la buglosa, la boraggine, il trifoglio, le zucche, le rose, lo spigo, il puleggio, e la maggiorana, e altre herbe odorifere, sono ottimo pasto per le Api; l'assenzio, il ginepro, i fiori di persico sono tristi.

Vtilia'
l' Api
fiori de
preziosi, e
delle ci
pille.

Herbe
grate al
l' Api.

Circa il tramontar del Sole porterai la cassetta su la tauola, o muricciuolo, vicino all'altra, oue è uscito l'usciamme, ma non tanto, che si tocchino, sottoponendou pezzetti di legno, acciò che l' Api solo possino uscire ancora dalla parte da basso, ma non tanti altri, che altri animali possano entrarci, coprendola di tegole, acciò dall'acque non siano disturbate, ligandola a palo, acciò da venti non sia scossa, e con catena al muro. o al vicino arbore, acciò non sia rubbata, e farla star pendente innanzi, acciò l'acqua delle piogge non entri per i fori; notato poi questo giorno, auuertire, che da ini a dieci, o dodici altri, dall'istessa cassetta uscirà un altro sciammo, e per questo si può apprestare una cassetta più piccola, perche il più delle volte sono minor quantità. Crederei, che meglio si difendessero da lucerte, o serpenti, o altri animali sopra una tauola, che sopra un muro, perche vorrei, che la tauola fosse sostenuta da due soli piedi, o pali a mezzo de' quali fosse inchiodato un pezzetto di rame, o latta, a foggia di cartoccio, acciò proibisce a simili animali l'arrampicarsi più oltre. Da due sorti di calabroni si deuono difender uno del color dell' Api. qual le piglia e poria via; di questi si deve osservare la loro stanza, che fa, à in qualche arbore buco, non molto lungo, e ini abbruggiarli, altrimenti à poco, à poco le misere restariano spente; da gli altri di color negro. se bene non ammazzano l' Api, ma solo si mangiano il miele, in ogni modo col far li buchi della cassetta piccoli, si prouede, che non possono entrare a godere le altrui fatiche; anzi, mentre questi si forzano d'entrarci, si possono comodamente ammazzare con una bacchetta, in capo la quale siano tre stimoli al pari; bisognaria ancor di-

Difesa
dell' A
pi.

fen-

fenderle da rondini, ò rondini, ma è impossibile. Se dopo, che saranno state nella nuoua casa alcuni pochi giorni, se ne partono, e tu prouedeci d'altro alueario, profumalo con altre herbe odorifere, e ponele in altro sito, ouero se potessi hauere il loro Rè, tagliaci l'ali. Auicenna insegna il ponere vn'Ape d'oro, ò dorata nell'alueario, forsi che credendo il loro Rè, non si partino. Questo stesso erami stato prima insegnato da esperto guardiano d'Api. Sono amicissime del bue, perche si dice, che del corpo d'un Toro Aristeo facesse nascere l'Api, e però il profumo di sterco di Vitello lattante, per affumicar le casette opra, che non si portano.

Ne' siti montuosi più, che ne' piani si conosce tal volta dal veder' alla pastura ne' prati fioriti, ò à bere ne' ruscelli, che ci sono sciami d'Api non molto lungi; per ritrouarli si pone in luoghi sudetti, da queste frequentati, vn pezzo di canna grossa lungo vn palmo, la quale sia bagnata dentro di vino, ò acqua melata; s'offerua, che trante dall'odore della dolce esca, ce ne siano entrate dentro da quattro, ò cinque, poi si chiude con leguo, ò con dito la canna, indi lasciato uscire vn'Ape, quella si seguita fino, che si può, e perduta di vista, se ne pone in libertà vn'altra, qual pure si seguita nell'istesso modo, e così facendo, queste r'insegnaranno lo sciame, dal quale potrai cauare, e miele, e cera, e forsi l'istesse Api se fossero in luogo asportabile come in vn tronco d'amore. Le tarne sogliono esser' infeste all'Api, à quelle si procede con profumo di rami di granato, e fico, e coi tenerci sotto scumola, pero. che queste scacciate dell'Api, ci cadono dentro, ne quelle potendosi sul'impare, per ritornar' al dolce dannificare, ci si fermano fino, che dal custode sono morte. Se si conoscesse nell'Api indisposizione dal minuto sussurro, ò dal poco uscire in campagna, ouero mortalità dal veder la morte, che loro stesse portano fuori, il profumo di sterco di Vitello lattante è raro, ouero dargli da magnare miele misticato con vino di granate, ouero li fiori stessi di granato pesti, e datoli entro le casette, quali non solo le sanano da ogni infermità, ma discacciano li ragui; similmente il spruzzarli per li buchi, e per la parte da basso dell'alueario vn poco d'aceto rosato, le risana. Il sedare le risse, e le discordie, che tal volta nascono trà sciami, e massime trà gli aduenticij, e le prime padrone del sito, credo sia meglio la separatione, che il cercare il Rè seditoso, & ammazzarlo: sarà bene ancora lo spruzzo di vino, il qual, come s'è detto, le rende pacifiche. Se non voi dall'Api esser ferito, lauati mano, e viso in acqua, oue siano bolliti fiori di malua; se bene si dice, che mai offendono il padrone; Sono le Api nemiche delle Donne, anzi se vi s'annicina Donna, qual di corto habbia hauuto commercio con Huomo, la feriranno di sicuro, sì come pugnerranno l'Huomo ubbriaco, sporco, e che habbia mangiato aglio, ò cipolla, ò altra cosa puzzolente, ò che hauesse sopra di se odori.

L'Inverno in questi paesi freddi s'usa riponerte in casa, ò à coperto, & in luogo caldo, ò esposto al Sole: meglio in cantina sopra le botti, perche qual si voglia sciame debile, ammalato, ò con poco miele da viuere, si manterà facilmente fino à Primavera con l'odore del sol vino: conoscerai il suo vigore, e copia di viuere dalla grandezza delle casette; da poi che queste, qui non se contuma, che s'aprono, come altroue; se l'alueario dunque sarà grane, non ti pigliar altro fastidio di gouernarle, se leggiero, se gli stilla per li buchi miele con vino, ò sapa, ò se gli dan-

Rime-
dio ac-
cio non
parta-
no.

Modo
di ritro-
uar l'Api.

Difesa
da tar-
me.

Infer-
mità.

Pacifi-
carle.

Rime-
dio per
non el-
fer pun-
to da
Api.

Confer-
uarle il
verno.

no da magnare fichi spaccati, ò sapà in Una canna spaccatà, poslà auanti l' alueario. Dice l' Erera, che il poner sotto la casetta Una galina arrostita, con tutte l' intestina, le mantiene mirabilmente, e si vede, che in breue non ci resta altro, che l' ossa; se col gouerno si rendessero neghittose, e dapoche, dice Costantino Cesare, che bisogna con fumo dall' alueario scacciarle, venuta che sarà la Primavera. Ogni sciamo per ordinario in capo all' anno ne manda fuori due, tal Volta il primo in capo à d' e

Quali debba-
no esse-
re l' A-
pi.

Modo
da por-
tar l' A-
pi.

Varietà
d' Aut-
tori cir-
ca gli
aluearij.

mesi ne manda fuori vn' altro; ma quest' Ultimo per la breuità del tempo, ch' è da prouider si di Vittouaglia per lo Verno, ò resta debile, ò perisce, da che si vede, che in vintidue giorni nascono, e crescono l' Api. Nel comprar Api habbi auuertenza, che siano del color d' oro, piccole, e longhette, perche le negre pilose, e rotonde, hanno del saluatico, e sono triste. Volendo portar Api da vn luogo all' altro, si pone la lor casa in Un sacco di notte tempo, e nel principio del Verno, ò della Primavera; siano portate da persona agile, e gagliarda, che la porti senza dibatterla, ma in ogni modo sentono assai la mutatione dell' aria.

Resto confuso dal consigliar di certi Autori, che si facciano le cassette in maniera, che si possino aprire, acciò di quando, in quando si nettino, e liberino da tignole, ragni, ò altro animale nocuole; e pur Costantino Cesare ordina, che si ponghino l' Api in luogo non molto frequentato da Huomini, la cui compagnia dice, che gl' impedisce il lauorare, sì come io credo, che con l' aprire, e chiuder della casetta, si possino guastare le loro fabbriche, con le quali, con esatta diligenza, chiudono ogni spiraglio.

Raccò-
to mi-
rabile
d' Api.

S' affatichi pur ciascuno in raccontare dell' Api cose marauigliose, che io con vn solo racconto à me auuenuto, non mendicato, ò letto, farò palese il loro intelletto, simile all' humano. Consideraui tal Volta, come queste dipartendosi di lontani paesi, se ne venissero ad alloggiare in Un' arbore, qual solo trà mille in quelle parti si troua atto, fatto dalla natura, ò dal caso, à riceuere questa colonia di nuouo habitatori. Dopo questi discorsi offerui (mentre stauo in Villa ad una finestra leggendo) Un' Ape volatizzando à canto il muro lontano da questa finestra da trè braccia, e dal nuouo susurro più tenue del solito, à guisa di quello di Zampagna, quasi dubitai da prima se era Ape, poi meglio riconosciutala, non ci feci più riflessione: Quando eccoci d' iui à pochi giorni, mentre pure stano à questa finestra, sentendo vno strepito, e rumore, m' accorgo, che sono Villani, che suonano all' Api, quali venendo verso me, subito s' attaccorno nel muro giusto, oue li giorni antecedenti haueuo veduto la sudetta sola Ape: Stupendo io, e li Contadini, (de quali alcuni l' haueuano seguite di molte miglia) ne sapendo, che pensiero fosse il loro con lo star sopra quel muro, frà poco c' accorgessimo, che pian piano per alcune strette fisure trà le pietre entravano nel mezzo di quello, oue effettivamente tutte in breue si nascosero, con non poca marauiglia d' ogn' vno, poiche iui non si vedeva segno, che in tal muro fosse luogo capace di questa moltitudine, di che, ancorche io padrone, n' ero ignorante. All' hora m' accorsi della prudenza di quelle, quali, auanti partono dal luogo, che per qualche molestia, ò discomodi à vogliono abbandonar, mandano auanti esploratori, ò forieri à preparare la stanza, e questi era l' Ape, che col picciolo sussurrare, forse publicaua la venuta di

questi

questi habitatori, e col trattenerusi, offeruaua se il luogo era pericoloso d'esser infestato, ò danneggiato. Il Falconi m'accerta, che mancando vittonaglia ò fiori vicini, que'le mandano altre Api à cercar lontano: imparai ancora, che non amano tanto l'espositione al Sole il Verno, poiche di sua elettione si fermarono in luogo tutto esposto à Tramontana: m'accerta anco questo il vederle fruttuar oltre modo in Polonia, e Moscouia, paesi freddissimi, oue gli habitatori, col solo miele arricchiscono, senza Usarli carezze, e cerimonie; poiche in quanti arbori buchi vi sono, dentro vi si trouano Api. Quelle Api donatemi dal Cielo, il prim'anno non sciamarono, segno è, che il luogo era capace di molte, contra chi dice, che le giouani, nemiche delle vecchie, se n'escano. In second'anno, per pigione della casa, m'honorano di due parti; il primo de' quali posto nell'orto vicino all'altre, che i in alucarij haueuo, furono dalle prime patrone del sito con guerra buona parte morte; si che fui forzato, allontanandole con le seconde, ponerle in altro luogo; puossi mai considerare, che in animale sì piccolo regni tanta virtù, tante attioni mirabili? sperar i vna simil annua recognitione di due sciami perpetui, se non ne fossi distolto dalla fede di Virgilio; qui non vuole, che vi siano più d'anni sette. Ma tutto è niente rispetto à quanto m'accaddè l'anno passato 1642. quando il dì 12. Settembre, mentre quieto me ne godeuo la Villa, fui auisato, che l'esercito del Duca di Parma era à S. Cesario, iui distante quattro breui miglia, e già alcune truppe haueuano cominciato à scorrere su'l Bolognese, mentre stauo dubbioso se douessi creder tal noua; Essendo già venuta la notte, fummi detto, che l'Api del muro con insolito sussurro strepitauano, di che accertato, & hauendo di poco letto mentre componeuo questo, in Vlisse Aldrouandi, che auanti, che i Greci assalissero la Città de' Troiani, le Api haueuano, fuori del lor'ordinario, e naturale strepitato, e predetto la futura strage; mi risolsi, con questo auviso, ritirarmi con la Famiglia, con questo volume, e con alcune cose più care verso la Città, e poco dopo la mia partenza giunti i Soldati di detto esercito, passarono con notabil pregiudicio di certe cose, che per la breuità del tempo non poter saluare; e se alle persone non succedette ingiuria, tutto si deue attribuire alla misericordia di Dio, quale si degnò col mezzo dell'Api auuissare del pericolo, e della necessità della fuga. Ecco dunque, come ancora s'ingannauano gli Antichi in tutte le loro attioni superstitiose, dicendo, che l'Api sono di male augurio; ma come può auuenir questo da cosa, che porta Utile? & io hò prouato il contrario; crederei più tosto, che il molto frutto, e moltiplico dell'Api fosse segno di retta, e buona intentione, e di pace, e concordia nelle case, ouero, che possano seruire per Astrologia a' Contadini, come quelle, che conoscendo il mal tempo non escano, ò si dilungano poco da casa. Sono l'Api inuero innocenti; ma quando con ragione s'adirano, mentre le viene leuato il miele, ò sono molestate da huomo, ò altro animale, si priuano volontariamente di vita, per farne crudel vendetta, e la fanno con tanta atrocità, che Ermonace dall'Api, perche volena rubbar' il miele, fù morto; e come il Falconi racconta, su'l Piacentino vn Cauallo fù amazzato dall'Api. Ne si può attribuire ad impietà, che seruissero al crudel' Apostata Giuliano; per martirizar Marco, mentre vnto di miele loro fù esposto, perche le semplici si credettero, che egli il

Super-
stitioni
antiche
e false
dell' A-
pi.
L'Api
segno
di pace
in vna
casa.
Presag-
gio di
mal té-
po.
L'ira
dell' A-
pi.

miele

miele hauesse lor rubbato. Scrive per contrario Surio; che rubbando vn ladro certē Api, che apparteneuano alla Chiesa di S. Medardo, costui assalito dall' Api, fu talmente molestato, che fu forzato à ritirarsi in Chiesa auanti l' imagine di detto Santo, & ini dimandato perdono, & ottenuto con la beneditione, che quell' imagine gli dette, restò libero dall' Api.

Sarianoci di molti, e molti ricordi da dare, circa il gouernò dell' Api quali ancor nel discorso de' mesi si reciteranno, se bene da' nostri Contadini non si pratica no, allegando, che se l' Api douranno far bene, lo fanno, senza tanti vezzi. e con quelli ancor vanno à male; ragione in vero, se bene di Villano da poco, è però da alcuni considerata, anzi ci aggiungono, che il frutto dell' Api non è tanto, che meriti il perder tempo d' un'huomo di non far' altro, come succederebbe, se si volcesse essequire, quanto hanno scritto gli Antichi: Tu però con lo star in Villa potrai hauer cura, che almeno le sudatte cose siano in parte obseruate, & in particolare circa del custode auuertire, che sia huomo di bene, casto, e polito; ò pure quello, che da te stesso puoi far per tu di porto, non c' hauer renitenza, come volteggiando di quando, in quando attorno à gli aluearij, con la bicchetta in mano armata di stimoli, di sopra descritta, non solo per amazzar li calabroni ò altro animale con quella; mà ancora sciamate, che siano l' Api, amazzar li suchi quali sono Api poco più grosse dell' altre, e si conoscono, oltre la grossezza, che sono negre, e non lanorando, non sono mai ricche di miele, ò cera, e però non seruendo in altro in questa Republica, che per riscaldare, e conar li parti fornito quel tempo sono scacciate dall' Api fuori de' gli aluearij.

Ignauum fucos pecus à præsepibus areent; disse Virg.

Quasi potendo comodità, mentre contrastanno l' entrata de' buchi al padrone d' amazzarli, accioche il Verno non godino nebbiosse, le fatiche altrui. & ogni poca quantità di quelli basta per conar li parti di Primavera; con quella diligenza r' assicuro, che ne cauerai Utile, e comodità grandissima. Racconta Varrone, che à certi due Fratelli Spagnoli il Padre lasciò solo vna picciola casetta, con vna bisfolca di terreno, questi, mediante vno sciamè d' Api moltiplicate, circondarono d' aluearij la casa hereditaria, poi seminarono il picciol campo d' Timo, Cusio & Apiastro, con la quale diligente Agricoltura diuennero ricchissimi, perche cauauano ogn' anno più di dieci milla sesterij d' entrata di miele, onde Perseo.

Non si satiano mai l' Api di Timo.

Non t' inganni però l' auaritia col sudetto esempio, in voler tener di più aluearij, che p' ssa il tuo horto, ò prato circonuicino pascere; perche non siamo in Spagna, copiosa di pasture abbondantissime, e poter esser, che in vn' anno sientile di rugiade, e per siccità straordinaria, causata di scarfezza di pioggia perissero tutte.

Ingrato, e crudel modo è quello, che si columa sni Bolognese, & altre parti di Lombardia, nel tener li faui del miele dalle casette d' aluearij, s' accende vn fuoco con paglia, ò sarmenti, ponesi per vn poco sopra quella fiamma la casetta, tanto, che le miser' Api, che sono nella parte bassa, abbrugiate, se ne muoiono, poi leuata la tanola, che dalla parte di sopra chiude l' alueario (e perciò di si già che volena esser' inchiudita debilmente) con pala tagliente, o vno di quelli ferri, che hanno al calce

Qual
debba
esser il
cinto-
de.

Che sia
no i Su-
chi.

Cauar
i Fau.

al calce
ogni lor
in vn ca
se vn
da basso
mento d
ra, ò altr
ui si pon
li Conta
In qual
da seffe
fa' s'aur
cano, e se
miele; q
coperti d
dett' acq
& accio
la. La
ogn' altre
sin sodis
La sua
ne di qu
co, vn
risolui
si d' hog
zare la
pra vn
bandon
come l' ac
no ritorn
so con vn
dite in d
quo, ven
quato pa
nando po
in libe
tal' occa
e sbro
nello st
accioche
della cas
botte chi
cocchiu

al calce dell' asta de' nostri bifolchi, staccando detti faui dal legno, e rompendo ogni lor sostegno, si fanno cader, con l' Api sommerse nel miele, in vn bigoncio, o in vn catino, o in vn vaso di bucato; se le vendi non occorre altro, che pesarle; se vuoi cauarne il miele per uso di tua casa, bisogna, che da vn canto, e nella parte da basso del vaso sia vn buco, per doue possa uscire il miele, con qualche impedimento di vaso rotto, o panno lino raro, accioche il buco non venga chiuso da cera, o altra cosa, che impedisca la facile uscita del miele; succederà meglio, se i faui si pongono in vn sacchetto di tela rara, fatto in quella forma da colare il vino; li Contadini si seruono d' vn canestro fatto di vinchi, qual habbia il fondo in punta. In qual si voglia delle sudette cose, che si ponga, si lascia uscire il primo miele, che da se stesso ne viene, e questo è il meglio; quando per aria fresca non colasse, se gli fa sentir vn poco di calor di Sole, o di Fuoco; quando non ne venga più s'ammaccano, e stringono li faui assai con mani, e così tornerà a colar di nuouo il secondo miele, qual fornito d' uscire, se li faui non siano in vn catino, vi si pongano, poi coperti d' acqua tepida, di nuouo si torna a stringerli, e misticarli assai con mano in dett' acqua, e vi si lasciano infusi per hore 24. quale colata, riesce acqua mellata, & acciò non si corrompa, si fa bollire fino al calo della terza parte, con schiumarla. La cera fatta bollire, e dileguare in altr' acqua, deponendo l' Api morte, e ogn' altro escremento nel fondo del caldaio, si cola in acqua tepida, raffreddandosi s'infodisce, e restarà bellissima di colore, se farai bollire con essa melega, o paglia.

Separar
il miele
dalla
cera.

Far l'ac
qua di
miele.

Della
cera.

La sudetta vendemia di miele, non senza qualche tenerezza, per la compassione di questi animalletti hò raccontato, e tanto più, perche questa barbarie non si costuma, che in queste parti, ed è possibile, che il benigno sangue Bolognese non si risolverà vn giorno di cominciare a praticare il modo da gli Antichi, e d'altri paesi d' hoggi di costumato, cioè di leuar il miele, senza la morte dell' Api? Puossi alzare la tauola di sopra, che leggermente conficata, copre l' alueario, e ponerci sopra vn' altra casetta; dalla parte da basso con fumo si procura, che le pecchie, abbandonando la propria casa, si ritirino in quella, che odorifera ci hai preparato; come l' accorgi che quelle siano partite, e tñ con vna tauola chiudi, che non possano ritornare, e li buchi ordinarij, oue à nezi la casetta escono l' Api, habbi chiuso con vn pezzo di Vaglio, acciò habbiano respiro, senza potere uscire: poi custodite in disparte leuane due volte l' anno miele, con questo modo: la prima di Giugno, venti giorni dopo, che haueranno scimato, e lascia de' faui nell' alueario la quinta parte, con auuertenza, che non siano guastati li suoi bellissimi ordini, ritornando poi la casetta, oue hai serrato l' Api, sopra l' altra, che hai smelata, lasciale in libertà, che te vedrai subito ritornar nell' a nata habitatione: Deuesi però in tal' occasione purgar l' alueario da tignole, ragni, o immondizze, che vi fossero; e sbrofui di buon vino, chiudere, & accomodar come prima; l' altra volta farai nello stesso modo circa il principi d' Ottobre, ma non leuar, che la metà de' faui, accioche resti da mangiar per l' Api il Verno. Puossi anco lasciar nel coperchio della casetta vn buco, quanto c'entrasse vnz mano, e quello con vn cocchiume da botte chiudere, poi a' tempi sudetti in luogo di leuar detta tauoletta, leuar detto cocchiume, e farle uscire, e ritornare per detto buco; in caso non haueffi altra casetta,

Altri
modi di
smelare

setta, non ammazzar però l'Api, ma per forza di fumo falle entrare in vn sacco, posto per di sopra al modo, che s'è detto della cascita, qual se stesse largo per forza di qualche cerchietto, saria meglio; e se ne meno Vuoi far questo, e tu stacciale totalmente con fumo, e lasciale andar per la campagna più tosto, che ammazzarle, forse, mentre queste si trattengono, ò suolazzando, ò ferme sopra qualche ramo, habrai campo di leuarne prestamente quelli fani, che Vorrai, e ritornata la casetta al suo luogo, c'entreranno. Per far questo comodamente, e con prestezza, si potrà lasciar vna parte di detta casetta, che si potesse aprire, ò con ficata con legnetti quali con tanaglie si potessero leuare, ò con vncini chiusa si potesse, aprire quelli, asportare, e così con maggior prestezza, con taglienti coltelli quella parte di fani, che Vorrai, potrai leuare. Con alcune frivole ragioni si sciano i nostri Villani dalla discortesia, che Usano con le pecchie, con dire, che se ci si lascia poco miele, ò se ne muoiano il Verno, ò bisogna con spese gouernarle; se ce ne si lascia assai, che queste perduto l'amore di fabricarne, per vidersi leuar le loro fatiche, si fanno e pigre; vengane, che si voglia, non esser ingrato a chi t'è tanto cortese; e non per metter, che si possa dire, quanto dell'Api cantò l'Ariosto.

Così, ma non per se, l'Ape rinoua

Il miele ogn'anno, e mai non lo possiede.

Ma passiamo a discorso più dolce. Il miele, detto da alcuni sudore del Cielo, da altri salua delle Stelle, da altri sugo della purgata Aere; à che non l'Usa l'huomo? è serue per beuanda in luogo di Vino, come s'è detto (ecco che calza bene il suo discorso dopo il Vino.) Per seruitio di campagna, se Vuoi mandare sorcoli, da noi detti sudetti, per inserire in parti lontane, subito tagliati, e posti in vna canna piena di miele, si conseruano Verdi, freschi, & atti al seruitio, come se fossero staccati dall'arbore all'hora. Volendo lauare vn panno lino, che sia ricamato di seta colorata, bagnasi prima il ricamato con miele, quale preserua il color della seta da offesa, che gli potesse venir dal bucato. Non è per certo nell'Vso della medicina ingrediente più sano, ne più frequente del miele, à pena nato l'huomo, s'usa di ponere miele sotto la lingua del bambino, acciò non torni à congiungersi con la carne, da cui dall'Allenatrice è stata staccata, sì che il miele aiuta à non esser balbuciente; per se stesso, ò indurito, fatto e supposto, ò beuuto, muoue il corpo, e netta lo stomaco da ogni immondizia, e massime se accompagnato con aceto, e fatone Ossimele nel modo detto di sopra; il qual nettare, che è chiamato abstergere; effettua ancor di fuori nel corpo, mentre col miele si liberano le piaghe, ancora da superfluità immonde, oltre di ciò applicato ne' mali di costa alla parte offesa, le apporta giouamento; ne è infruttuoso il considerare, che il miele, ò l'acqua melata libera gli occhi da catarsi, e la cera illumina le tenebre, vedendo ad onta della natura il Veder à gli occhi; gli offetti poi buoni, e diuersi, che causa il miele ne' nostri corpi, perche fora lungo ti recitare, lascerò pensare dal Vederlo nelle medicine hor misticato con Rese, per risuscitare, hor con Aceto, per astergere, hor con Absintio, per nettare il Ventricolo, hor con Isopo, per riscaldare, e simili, ma solo dirò, che fino dopo morte seguita in aiutar l'huomo, perche in luogo d'abbruciare i cadaueri, s'usò il commetterli alla custodia del miele, e si à gli altri quello del

Del
miele, e
sue uti-
lità nel
l'Agri-
cultura.

Nella
medici-
na.

del grand' Alessandro, di che me n' accerta Publio Statio, quando cantò.

Duc, & ad Aemathios manes, vbi belliger orbis

Conditor, Hybleo perfusus necare durat.

Quindi è, che nelle dispense s'usa il serbar carni, pesci, oua, e simili, in miele; Mà che occorre à dire dell' uso de' Medici? mentre da se stesso sia d'allungamento di vita, à vecchi, onde addimandato vn decrepito, come s'era governato, disse, con l'ungersi di fuori il corpo d'oglio, e dentro di miele; & Ateno racconta, che accostandosi le Feste di Cerere, fu vn Vecchissimo, à cui era imminente la morte, pregato dalle Donne, che procurasse di soprauenire, tanto, che non li contrabbasse queste feste, a che volendo condescendere, si fece portare vn vaso di miele, e solo di quello mangiando, sopranisse. e fino, che le feste furono compite, e fino, che durò il miele nel vaso. L'istesso afferma, che il miele, e pane era solito cibo de' Sapientissimi Pitagorici, & Aristotero, dice, che quelli, che nel mangiare usano miele, viuono sanissimi. Il miele è antidoto non solo contra ogni veleno, ma in particolare contro i sanghi; Ammazza il miele mirabilmente li pidocchi, & ogni lor seme. In qual parte del corpo humano siano caduti i peli, il miele li fa ritornare, ouero crescere, e meglio serue l'acqua destillata da miele. Il miele salato è di trississimo gusto, e pure in sì mala conditione se ne serue da poner sopra le zinne delle Donne, acciò li Putti lattanti le abboriscano; Esì come non tutto il miele è raccolto dall' Api, ancorche sia stato detto.

Mater mellis Apis veris praenuntia floris,

Rosciduli leatrix flaua, laboris amans.

Così ritrouasi il miele fatto di rugiada, detto Roscidum in Latino, e però l'Aldrouandi, e Gio. Nardi nel Libro De Rose, riferiscono, che sopra Apollonia in Africa certe genti, chiamate Zizantieri, raccolgono fiori, e ne cavano miele in copia, quant' Api; il che mostra esser stato noto ad Auicenna, quando disse, che gli Humani raccolgono quel miele, che à tutti è manifesto, e scoperto; ma l'Api raccolgono quello, che è occulto, e recondito ne' calci de' fiori, sì che il mellificio è commune à gli Humani, & all' Api.

Così non tutto il miele è d'una medesima conditione, e secondo la pastura de' fiori, & acque, è migliore, o peggiore; il bianco, e sodo, è più pregiato; lo scuro, & acquoso meno, nel fondo del vaso per commune detto sia il più perfetto: Ho detto, che piglia le qualità da si vi; perche in Erachia alcuni anni nasce miele Venenoso, per causa de' fiori putrefatti dalle pioggie; si conosce dal far strenutare, secondo Plinio; il miele di Ponte fa impazzire, per causa de' fiori del Leandro, che libano l'Api, e secondo Aristotele, riferito dal sudetto Gio. Nardo, il miele Veniente dal Basso fa impazzire i sani, e sana li pazzi; e quello del Monte Carina non è tocco da Mache, perche l'Api si cibano di così abborrita da quelle; & il miele de' Isola di Malta ed ra di se, per la quantità di quelle, di cui n'è dotata quell'Isola, e dal mio è detta Melita; Fannosi di miele non solo le soprannommate acque, e beuande, dette Meloni, e Muls; ma il Vino Melite, e secondo Dioscorido in cinque parti di vino s'aggiunge la seltia di miele; Compeneuano ancora gli Antichi con miele quelle sorti di viuande, che Beliarra chiamauano, & in miele cot-

Corera
veleni,
e p.doc
chi.

Varietà
di mie-
le.

comunicauano i semi di qual si voglia Cereale, ouero latte, e farina, e preparauano da prima torte, o pizze per Putti, circa di che fu cantato.

Mela dat, & nucleos medicus, dulcesq; placentas,

Et quicquid pueros non finit esse truces:

Et Plausibiles Placentæ flaua penna volantis

Apis, succo dulci affluenter madefactæ,

Non sia dunque alcuno diligente Padre di Famiglia, o prouido Economo, qual, per salute, e lautezze di Casa sua, non procuri hauere, e custodire bene Api, e del miele, non solo se ne serua, come di sopra, ma senza spesa ne faccia le viuande gustose, e delicate, come si dirà nel trattar di quelle cose, oue per condimento entra miele, Potrà ancora, oltre lo stemperar, & aggiustar li sapori, e false nel modo, che à basso si dirà, in miele chiarificato, nel modo, che s'è detto del zucchero, cotte, conseruar benissimo cotogne monde, e nette da semi, per molto tempo, e per molti seruitij, come si dirà; e se li faranno bollire assai col romperle con la cucchiara, o spatola, riuscirà cotognata assai buona. Le guscie di mellone nette dalla scorza esteriore, impassite, o asciutte nel Forno, poi gettate in sì fatto miele chiarificato, e bollente, si conseruano benissimo. Le scorze di naranzo, dette ranzi, & il bianco del cedro, fatti deporre la loro amarezza, col bollirli nell'acqua, e farli star infusi in quella fresca, poi giunte à perfectione, asciutte, e poste di nuouo à bollire in miele chiarificato, si conseruano, e s'usano assai. Le zucche, o vogliam dire zucche bianche, si mondano di guscia, e se gli tola ogni loro interiore, si salino in un vaso, se gli soprapone peso, accioche la sulumoa, che verrà dalla loro humidità, è dal sole solumuotà à quelle; indi se gli fa trasmettere il sale, con acqua fresca più volte rinouata, poi asciutte, s'infondono nel sudetto miele bollente, e chiaro, e se ne seruono in molti modi.

Diuerse
salse, e
sapori
per va-
rie vi-
uande.

Giudico expediente l'annotare quì non solo i Sapori, e le Salse, che di miele si compongono, ma qualch' altr' ancora, ch'intendo di notare, per compimento delle viuande, che descriuerò, accioche il Lettore, vnite più comodamente, se ne possa seruire, e cominciando da' la Mostarda Regina delle Salse, uementi da Mustum ardens. La commune si fa in lib. vinti di miele, si pongono lib. otto di cotogne in miele siropate, & altrettante pera pure cotte in miele, con l'aggiunta di senepa, quanto basti.

La Mostarda fina, miele bianco lib. dieci, conserua di cotogne lib. sei, cedri conditi in miele lib. sei, zucche condite, come sopra lib. quattro, aranze condite lib. cinque, canella fina pestà oncie quattro, sindali citrini pesti sottilmente oncie tre, garofali in polue oncie mezza, muschio, & ambra dissoluti in acque di fiori di cedro grani quattro, e senepa quanto basti al gusto, le quali cose intrapide, si maneggiano, accioche meglio s'unischino, e compartino.

La Mostarda regia, cedri, conditi in zucchero, e tagliati in pezzetti lib. dieci, cotognata fatta di zucchero lib. sei, zucchero chiarito à consistenza di Giulebbe lib. quattro, acqua rosa, acqua di fiori di cedro, di cioscheduna lib. vna, nelle quali si disciolgono grani di muschio num. sei, ogni cosa s'incorpora, e liquefa con fuoco lento, poi raffreddata se gli aggiunge canella fina pestà sottilmente oncie vna, e meza,

è meza garofalo pesto sottilmente di an e m m. di e senepà nuoua pestà sottilmente, e di emperata in aceto fortissimo d' Maluagia bollente, quanto basti.

Si fa sapore di miele, e pera; di miele, e mela, di miele, e cotogne, nel modo, che si è detto di Mosto.

In due libre di miele si mischia vna meza libra d'acqua, & vna meza libra di vino, e meza d'aceto, con deniro oncie due di canella minore, si fa bollire ogni cosa tanto che pigli corpo à consistenza di Salsa, si passa per setaccio, e caso non habbesse assai corpo, s'ajuta con poluere di mostacciolo, e sarà Sapore isquisito per ogni stagione, tanto per lessi, quanto per arrosto, sì per carne, come per pesci.

Con miele, mischiato aceto forte, si fa addobbo regalatissimo per ogni viuanda, & in particolare per pesci fritti, è Vogliamo dire marinatura, & è gustosissimo per conseruar cappari, e loro foglie, finocchi, citrulli, liscari, oliue rotte, & altre cose che amino l'acetoso.

A chi sudetto modo si mischia il miele con agreste, e serue ne' sudetti modi, e per chi non ama, è a chi non è sano l'aceto.

Il miele per se stesso, sopra ogni pasta fritta, s'ende sana, e gustosa la viuanda.

La Salsa verde si fa col pestare assai nel Mortaro petroselli, da poi mandorle, ouero noci, e se gli aggiunge pane imbeuerato di brodo, o di vino, o di aceto, per seruirsene in quai si voglia giorno, & Un poco di sale si stempra con agresto chiaro, meglio con Un grappolo d'vna meza matura spremuto, ouero con succo di limonecello, o naranzo, se gli aggiunge, o miele, o zucchero, o mosto cotto à sufficienza, da chi con non molta spesa non ripara nel color verde, per fare, che habbia dolce, agro, e forte; per renderla odorifera vi si pesta dentro qualche foglia di basilico, ouero serpillo, o faorigine, o maggiorana, ouero isoppo, o d'acetoso; o di pimpinella, ouero qualche foglia tenera di cedro, o cedrato, ouero poco della loro scorza; forse a Virgilio piaceuano questi odori nella salsa, quando disse.

Allia, Serpillium, atque herbas contundit olentes.

La salsa verde fassi ancora con pampini di vite tenere, ouero con succo di bietà nel sopradetto modo. Seruesi la Salsa verde con ogni lessi, tanto di carne, quanto di pesce, e si ci tuffa dentro ancora qualche pesce fritto.

Fassi ancora altra Salsa Verde, o d'aglio; pigliasi Un capo d'aglio, e macinasi nel mortaro, con basilico finocchio verde, pepe, e poco di sale, poi stemperi con agresto, ouero aceto, e seruasi chizzro per copritura di rane, o lucci fritti, o ci si mischi pane gratato, e zucchero, e facciasi seruire, come sapore ordinario.

Fassi Salsa col fare imbeuerare molica di pane in agresto, e quella pesta, e stemperata con miele, o acqua melata, si serue fredda l'Estate con carne lessa.

L'agresta grossa pellata spaccasi, e se gli leuano gli acini, è Vogliamo dire Vinaculi di questa se ne pone vna libra per ogni otto oncie di zucchero chiarificato, nel modo detto nel primo libro, e si ci pone quando dopo colato si ritorna di nuovo al fuoco, oue si fa bollire à lento fuoco tanto che pigli corpo, e gli dà gusto Un poco di limonecello. Questa ben cotta si può serbare per tutto l'anno, e seruirsene fredda con ogni viuanda.

Si fa Sapore ottimo con due cotogne monde, e libere da seme, poste in una pignat.

pignatta con lib. vna di zucchero di rotame, oncie meza di canella pesta, vna sco-
della di maluagia, ò moscatello, ò vino generoso, si fa bollire il tutto à bel'agio, e
con lento fuoco, poi si passa per panno lino raro, indi ritornato in vna pignattino si
fa più raro, con l'aggiunta d'acqua rosa; si può seruir con ogni arrosto, e lesso, e per
peschi, d'Inuerno.

Causi ancora il sugo dalle cotogne grattate, premendole, mentre stanno strette in
vn canepaccio, poi in vn Vaso si lascia, che si chiarifichi, cò d'porre la seccia, e
serie leua il chiaro, con ogni libra del quale si mislicarà oncie vna di zucchero, e
due d'aceto, poi il tutto facciasì bollire à bel'agio, tanto che diuenga spisso à con-
sistenza di Giulebbe, poi si leua, si serba, e s'usi con sua comodità, con ogni viuanda,
e da ogni tempo.

Il Cedro condito si pesta in mortaio, stemperasi con maluagia, ò vino buono, si
pesta come sopra, si fa liquido con acqua rosa, ed è salsa buona per ogni viuanda, e
per ogni stagione.

La Salsa reale si fa con aceto, brodo, zucchero, bolliti con canella, e garofilo
intiero, serue per addobbo d'ogni fritto, d'ogni carne fraccata, ò piccata, e d'ogni
arrosto; Salsa reale diuene sapore con l'aggiunta di pasta di marzapano.

Si fa salsa reale più gustosa, se in luogo d'aceto s'adoprerà succo di limone, ò di
naranzo.

Fassi ancora Salsa reale da seruirsi fredda, e si può conseruare per l'occasione, due
libre di zucchero si facciano bollire in due bicchieri d'aceto forte, & vno di vino
generoso, e mentre assai bolle, à fuoco lento, tanto che venghi à consistenza di sap-
pa, se gli fa star infuso pezzetti di canella, e nodi di garofilo, quali quando sia
perfetta, si lenano, e la Salsa si serue con ogni arrosto, e si conserua in Vasi.

La Salsa imperiale si fa con maluagia, mezza zolo pesto, canella pesta, e zucche-
ro, e s'adopra con gli arrosti.

Salsa principale, e copritura d'arrosti, ouero fritti; vna passa stata infusa in mo-
scatello, pignuoli cresciuti in acqua calda, poi spaccati, capparini di Genova stati
in vino à perdere il fortore, canella pesta, zucchero, posti al fuoco in vn pignat-
tino, con tanta maluagia, che basti à coprire le sudette cose, e subito al primo bol-
lire, si serua sopra la viuanda.

Alici dodici, i calli d'altrettant'oreghe, venticinque capari di Genova si trita
ogni cosa minutamente con coltello tagliente, se gli aggiunge tant'agretti chiara,
ouero aceto rosato, quanto basti à tenerle insieme, con l'aggiunta di canella in pol-
uere, e pepe amaccato, quanto basti; jada salsa di coprire ogni brigitta di pesce,
ouero ogni pesce arrosto, e se si volesse seruir per sapore, se gli aggiunge nodi di
pane imbeuerata in agresto, ò aceto, ò brodo di pesce, pesta, e passata tanto, che pigli
corpo.

Capari di Genova, pistachi mondi, vna passa, zucchero, e canella, posti al fuoco
cò moscatello, ouero maluagia, bolleanti, s'usano per coprir ogni arrosto, come sopra.

Salsabianca; pestasi scorza di Cedro, ò di Cedrato, ò di limone ne mortai, tan-
to che piglia vn poco d'odore, poi lenata, in le mandale ben pelate, con vn po-
co d'acqua, acciò non facciano oglio, benissimo peate, si stemperano cò brodo
se gli

Segli fà pigliar carpo con pane imbaciato in brodo, ouero in succo di limone, e se gli aggiunge zucchero a sufficienza, e serue con ogni lesso, così carne, come pesce, e si fà ventr gialla con zafferano.

Vn poco d'aglio si pella nel mortaio per l'odore, che lascia al mortaio, gettatoui si pestano delle noci fresche, e nette, e monde, si stemperano con brodo, o con acqua, e con pane, come sopra, s'inspessisse, e chiamasi Agliata, e serue con ogni lesso.

Mandorle ambrogine, mostazzolo Napolitano, pane abbruscato, insuppato in brodo, aglio cotto sotto la bragia, tutto pestasi, e stemperasi con aceto rosato, e mosto cotto, e passato per setaccio, è ottima Salsa per Castrato arrosto.

Pestasi nel mortaio vno spicchio d'aglio, vn poco di saluia, vna passa, petroselli, zucchero, e pane insuppato in aceto rosato, col quale aceto ancora si stempera, e fassene salsa da coprir'ogn'arrosto, o fritto nella padella, o cotto alla gradella, tanto grasso, come magro, & in luogo d'aceto si può seruir d'agresto, o d'vna meza matura, e se gli può pestar seco zibibo, o vna secca.

Misticasi pane grattato, e setacciato con mosto cotto, o Vogliam dire sapa, e pepe in poluere, con brodo si fà liquido, e chiamasi penerone, o penerata, e serue con lessi, & arrosti, e massime con saluatici.

Con pane abbruscato, fatto bollire in vna pignuta con vino rosso, mosto cotto & vn poco poco d'aceto, poi passato, & incorporato con spetiarie, pepe, zafferano farai altra penerata da seruirsi nel sudetto modo, & anco per le viuande de' giorni da magro.

Con torti di carchioffo cotti a lessi, passati, si fà Salsa buona, e con l'aggiunta di spetaria stemperasi con acqua rosa per i giorni da magro, con brodo i giorni da grassi.

Seme di Canepa lib. Vna monda, pelata, e cotta, mandorle pelate libbre vna, si pesti il tutto, poi se gli aggiunga pane insuppato in brodo magro, & in ancor lui si pesti, dappoi per setaccio ogni cosa si passa, e seruesi, accresciuto con zucchero; & acqua rosa, con ogni lessi.

More di siepe vna minciata, misticata, e poste con mandorle benissimo peste, poi stemperate con agresto, e passate per stamigna, fanno Salsa per l'Estate gustosa.

Vna negra rotta, o premuta misticata con pane grattato, agresto, ouero aceto, tanto che soprauanzi due dita, poi si fà bollire a lento fuoco vn' hora, si cola, o passa, e se gli aggiunge cannella in poluere, e zenzero, quanto basti, secondo il gusto d'arinati, & in questo stesso modo si può far sapore di corniali, e cerasse, e serue per ogni viuanda l'Estate.

Salsa per Pilicci; pragne secche cotte in brodo, passate, con l'aggiunta di mosto cotto in poluere, stemperato con agresto, & aggiustato con zucchero.

Salsa per Pasticcii; fegitelli di pollo cotti su la bragia, mostaccioli, rossi d'oua duri, e taruffi, pestasi benissimo ogni cosa, poi si stempera con brodo magro, succo di naranzi o di limoni, o d'agresta, e per il buco si ponga nel pasticcio, senza passarlo.

Salsa per Pasticcii; rossi d'oua crudi, mosto cotto; succo di melancole, ouero agro di limancello, con vn poco d'aceto, il tutto si dibatte, e si fà liquido con brodo.

Salsa per Pasticcii; pignoli, rossi d'oua, agreste, e poco zucchero.

Succo di grānate brusche si fa bollire à lento fuoco, schiumandolo continuamente, con altrettanto peso di zucchero fino; quando habbia preso corpo, che si conosce dallo stare una goccia sopra l'onghia senza cadere, è salsa isquisita, e si può conseruār in baratti, ò in Vasetti di vetro.

Il succo solo della mela granata serue per salsa rara d'ogn'arrosto, e massime ne' piccatigli, e ne' saluaticini, e ne' pesci fritti.

Fatto bollire il rosso della carota in acqua fino à meza cocitura, si leua, e posto in una pignatta con zucchero, cotogna monda, e netta, canella, e noce moscata, e tant'agresta chiara, che cuopra tutta questa materia, si fanno bollire tanto, che siano cotte, poi si passano, & è sapore da seruirsi freddo.

Quelle b. che di spine, ò raze, che noi chiamiamo Peterlenghe, ben rosse, ma non mature, si fanno bollir nel mosto, che sia prima sciumato, dapoi quando sia bollito tanto, che le Peterlenghe siano disfatte, raffreddato, si passa per setaccio raro, e di nuouo si fa bollire in una pignatta à lento fuoco, e quando sarà inspessito à sufficienza, si serue freddo, e si conserua per tutto l'anno.

Le mandorle bruscate su la pala, con mostaccioli Napolitani, benissimo peste, dopa stemperato con maluzgia, agresto chiaro, sugo di melangole, e brodo, si passano per setaccio, poi se gli aggiunge canella, zucchero, poco pepe, garofano, e noce moscata, indi ritornato ogni cosa in una pignatta nuoua, e vitriata, con lento fuoco, misticandolo continuamente, si procura, che pigli corpo, e serue per ogni viuanda.

Vna libra di mandorle abbrustiate nella padella con strutto, poi con canepazzo ascinte, e libere da ogni bruttura, e pelate, si pestano nel mortaio con una libra d'una passa ben eletta, & otto rossi d'oua duri, e dieci segatelli di pollo, cotti sopra la bragia (e per i giorni di vigilia milze, ò segati di pesce) e se gli aggiunge, pesto, che sia benissimo ogni cosa, oncie sei di pane abbrustiato, & insuppato in aceto, e si torna di nuouo à pestare, & incorporare ogni cosa, poi si stempera con brodo di carne magro, & agresto, ouero brodo buono di pesce, & il tutto si passa per setaccio, ò stamigna, poi ritornasi à lento, e poco fuoco, in vaso stagnato, ò vitriato, con una libra di zucchero, oncie una di canella in poluere, meza oncia trà pepe, garofano, noce moscata, ogni cosa in poluere, & il sugo di quattro naranci, e con poca cocitura inspessitosi à sufficienza, si serue con ogni viuanda, e da ogni tempo.

Le mandorle fresche, e tenere, nette che siano, assai si pestano con finocchio granito, e basilico; se gli aggiunge mollica di pane, e di nuouo si pesta ogni cosa, si stempera con agresto chiaro, e poco sale, poi si passi ogni cosa per setaccio, ò stamigna, e sarà sapore assai appetitoso, e l'acidità si raffrena con zucchero, ò miele.

Il Ribes, non troppo matura, sgranato, e presone solo il sano, cioè quello, che non è ammaccato; facciasi bolire nell'acqua fino, che sia ben crepato, poi si colli per calza, ò stamigna, tanto che venghi ben chiaro, e trasparente, poi posto in una pignatta, con egual peso di zucchero, quanto sarà questa decottione, si farà bollire lentamente tanto, che sia ridotto à consistenza di Giulebbe, misticandolo continuamente, poi leuato dal fuoco si uedrà, che si congelarà nel raffreddarsi, come gelatina, e come quella si serua.

Fàrassi Sàpore per saluaticini, & ogni arosto ottimo, ehiàmato ancora brodo nero, con lib. due di prugne secche, e lib. due di marasche secche libere da ossi, & vna lib. d'vna passa, con oncie otto di pane abbrustato, & il tutto pongasi in vna pignatta, con sei bicchieri di vino rosso buono, quattro bicchieri di sapa, tre bicchieri d'aceto forte, oncie vna di canella in poluere, oncie meza di pepe pesto, e mezz'uncia trà garofali, e noci moschate, con due mostaccioli Napolitani, ridotti in poluere, ogni cosa facciasi bollire insieme con lento fuoco di bragie per vn'hora, dapoi si passi per la stamigna, ò setaccio, e quanto sarà passato, si ponga in vna pignatta, con due bicchieri di maluagia, il succo di sei Naranzi, & oncie due d'acqua rosa, e qualche poco facciasi bollire il tutto, poi si serua con zucchero, e canella sopra, come sapore; ma caso se ne volesse coprir arosto, si faccia più raro con brodo magro, e potrà seruire per brodo scuro.

Habbiansi quattro buone mele cotogne monde, e tagliate in pezzi, vna libra d'vna passa ben netta, vna di prugne secche, vna di zibibio, & vna di visciole secche, ò marasche, meza lib. di pane abbrustato, tre bicchieri di vino buono gagliardo, vn mezo boccale di mosto cotto, vn'altro mezo boccale di vino rosso, oncie due trà pepe, canella, garofali, e zenzero, con la poluere di mostacciolo, & ogni cosa mettasì in vna pignatta, e facciasi bollire adagio sopra le bragie, coprasi, e come sarà cotto, passisi come di sopra, aggiungasi sugo di naranzi, e se non fosse dolce à bastanza, aggiungasi zucchero, perche tal sapore Vuol'hauer deli'amabile, e passati anaseli vna calda, maneggiandolo, acciò s'incorpori, poi si lasci raffreddare, e seruasi in piatti con zucchero, e canella sopra; volendo coprire uccellami, ò altre saluaticine arosto, tengasi l'ordine detto di sopra; volendone far meno, facciasi con la metà della robba; il farlo dolce, ò brusco sarà conforme, che piacerà al Padrone.

Pigliansi due Cipolle grosse, cotte sotto la bragia, quattro rossi d'oua duri, quattro, ò cinque mele apie, nette da' semi, non da scorza, & vna molica insuppat in vino generoso, ouero aceto rosato, ogni cosa assai nel mortaio si pesti, poi rarificato con succo d'agresto, e mosto cotto, passisi per ramino, e con l'aggiunta di zucchero si facci cuocere à sufficienza, e seruasi caldo con pesci ancora.

Si pestano le guscie de' corpi de' gambari, con le zampe congiunte, e l'interiora, e con queste si pesta ancora pane insuppuo in agreste, poi si passano ogni cosa, e con zucchero s'aggiusta il gulto, seruasi in questa salsa, e le code de' stissi gambari mondi, ò le code de' ranocchi roueriscie tuffate, si come con ogni pesce.

Sappiasi in fine, che si fanno salsi, e sapor di qual si voglia polpa di frutto, come fragole, mora di celi, cerasse, ò visciole, prug. e, persiche, armeniache, e simili, ma ben mature, assiccate con pane imbenerato di brod, ò vino, ò aceto, ò brodo de' pesci, e questa si fa agra dolce, ò forte con succhi d'agrumi, con zucchero, ò miele, ò con aceto, secondo il gulto, e se s'è tralasciato il ponere la doza nel descrivere alcune delle sopranarrate Salse, s'è fatto, perche non si puol incontrare il gulto di ciascheduno, ma ogni vno si può sodisfare con l'aggiunta di più, ò meno di quelle cose, che più gli aggradano, e si può aggiungere col saggio. Possonsi ancora tutte le sudette Salse rendere odorifere non solo con le sopranominate herbe,

ma con muschio, d'ambra, e si possono rendere dense più, d' meno con l'aggiunta di più pino, e si serbano da sé, d' si possono, fatte più liquide, con acqua rosa, d' altro liquore, seruire col coprirne arosi, d' col tuffarci dentro lessi.

La Gelatina, che serue ancora in luogo di Salsa; per volerne fare vn piatto reale dieci zampetti di Vitello pellati, con meza testa di Vitello, si fanno bollire in cinque boccali d'acqua tanto, che resti la metà, poi si cola il brodo, stringendo ancora li piedi, e la testa, raffreddata, se ne leua il grasso, che sopra nuota, con cucchiaro, d' penna, si ritorna di nuouo à bollire con lib. Vna di zucchero, con vn mezzo boccale di maluagia, & vn mezzo d'aceto chiaro, e bianco, vn poco di sale, due secchi di canella longhi vn dito, e per renderla di colore d'ambra trasparente mentre bolle se gli aggiungono sei chiara d'oua con gusci, sbattuti assai, e l'agro di sei limoncelli, & ogni cosa, mentre bolle lentamente, per lungo tempo assai si mistica, dopo si cola trè volte, facendola, mentre passa per la calza, cadere in vn vaso viatriato. Quando si voglia fare d'Estate se gli aggiugne vn boccone di fioretto di pesce, qual per vn giorno auanti sia stato à molle, acciò cresca, e questo trito minuto, si pone nella gelatina, quando se gli pone l'oua, & il succo di limone; per farla bianca se gli mistica latte d'amandorle pelate, pelle minute, e passate per setaccio; per farla verde se gli aggiunge vn poco di succo di bieta colato; riuscirà rossa se si bagnerà nella gelatina vn poco di quella pezzetta, che usano le Donne à farsi belle, e si replica tanto che si veda, che sia colorata à bastanza; fassi pauonazza col fare bollire pezzetti di carotta nella stessa gelatina, e con queste varietà di colori, si fanno da' Cuochi diuersi scherzi, d' altre cose curiose.

La Gelatina di Pesce si fa con due terzi d'acqua, & vno d'aceto, ouero per contrario due d'aceto, & vno d'acqua secondo che s'ha gusto; il meglio pesce, che si possi usare sia la Raza, e l'Anguilla, si come questa si deue scorticare, quella si deue pelare, non è mala la Tinca, e per farla regente se gli aggiunge cola di pesce, d' vogliamo dire fioretto, nel modo detto di sopra, se gli partecipa colore con zaffarano, e per sfuggir in parte la spesa di lib. dieci di pesce, che ci vuole per ogni secchio d'acqua, & aceto, si possono pigliar le code delle Raze, le quali, come inutili, sono da' Pescatori gettate, ouero si può nelle cucine grandi delle Corti, d' de' Monasterij, quando occorra cuocer pesce lessi, serbar quel brodo, farci di nuouo; con la stessa occasione bollir altro pesce, sempre però con l'aggiunta d'aceto ogni volta, e così senza spesa in pesce, e senza perder il pesce, quale con la lunga bollitura s'annichila, si farà gelatina. Altri fanno brodo, che si congela con scerze solo d'Anguilla, ma con tanto di spiaceuol gusto, che non si può assaggiare, e però hò consigliato lo scorticar l'Anguilla, quando se ne voglia far gelatina.

Fassi questa gelatina con più diligente operatione, ancora assai più delicata; dieci zampe di Bue si fanno bollire in dieci secchi d'acqua, e quando siano calati il terzo, se gli aggiungono trè secchi di vino ottimo, e generoso, dopo se gli pone à bollir dentro vn Cappone grande, vn zampetto di Porco ben pelato & vn'altra di cottiche, & ogni cosa si fa bollire tanto, che si veda, con l'esperienza d'vna poca particella separata, che si congeli, che sarà circa in noue hore di bollitione, dopo si cola, e congelata se ne leua tutto il grasso, e per quello, che non si può leuare cō cucchiaro,

chiaro, s'
grossa, ne
il chiaro,
le perse
volta, co
nella am
ammacca
giunga v
Se ben
rà bianc
latine d'
dinario d
pelato, n
che con la
brodo anc
te peste, an
s'incorpor
ficato d'c
dileguato
no lino, i
e calo no
pre sia ti
Caso
Tinca in
Quante
serue per
pi di cera
la bianca
e perche
apertura;
pe, perche
ta; serue p
der botte,
Varij mod
legna, tra
nar' Altar
e il fuoco
maniera
offesa, e
gie, d'c
quella, c
te, e tutt
na per le p

chiaro, s'adoprinò panni lini, ò canepacci, e perche nel fondo depone qualche cosa grossa, nel leuarla del vaso per ritornarla al fuoco, s'auuerta à non pigliar se non il chiaro, e lasciare il fondo, si torna à far bollire, e se gli aggiunge lib. vinti di miele perfettissimo, & il chiaro d'oua venti sbattute, e mentre bolle questa seconda volta, continuamente se ne leua la schiuma; indi se gli aggiunge oncie venti di cannella ammaccata, oncie vna, e meza di garofani ammaccati, & Un poco di pepe ammaccato, con le quali cose si faccia bollir mezz'hora, e mentre si cola se gli aggiunga vn poco di muschio.

Se bene hò detto di sopra, che col misticar latte di mandorle nella gellatina uera bianca, questa però non sarà chiara, ma seruirà solo per tramezare all' altre gellatine d'altri colori, per rappresentar diuerse figure; ma volendo fare vn piatto ordinario di gellatina candida, e trasparente, si fa bollire vn zampetto di Vitello ben pelato, netto, in noue scodelle d'acqua, tanto che resti solo la terza parte, ouero, che con la proua si ueda, che questo brodo si congeli, da poi nella metà di questo brodo ancor tepido, si pongono oncie quattro di mandorle pelate, minutissimamente peste, anzi macinate, misticate assai, si passa per vn panno lino candidissimo poi s'incorpora col residuo del brodo, e vi si misticano oncie quattro di zucchero charificato à consistenza di Ginlebbe, se bene altri adoprano zucchero fino in poluere, dileguato con vn poco d'acqua rosa, il tutto poi si torna à passar di nouo con panno lino, bianco, e polito, nel qual atto se gli può aggiugner mezo grano di muschio, e caso non pareffe assai chiara, e trasparente, si coli di nouo più volte, ma che sempre sia tepida, perche fredda non passeria.

Caso che si ulesse seruir i giorni di magro, s'adopri vna libra d' Arcilla, ò di Tincta in luogo del Zampetto, nel resto s'offerui, quanto s'è detto.

Quanto all'utile della Cera, così gialla, oltre l'illuminazione de' sacri Altari; serue per far voti di portar à qualche deuota imagine, serue per far cirini, ò gruppi di cera, come filo, per leggere, giudicare, e non goccia così facilmente, come la bianca; Fannosi particolarmente da' Padri Capuccini si asine di uenchi di fiume, e perche possono tener' il vino, con cera gialla bollente chiudono ogni lor foro, ò apertura; serue la cera gialla, misticata con seuo, e trementina, per stivali, e scarpe, perche trattenendo l'acqua causa, che l'Huomo stà col piede, e gamba asciutta; serue per uso di medicina ancora in tanti cerotti, & unguenti; serue per chiuder botte, ò altra cosa; riceue ogni impressione di statue, ò sigilli; Fatta bianca con varij modi, e diuersi artificij (quali per breuità, e per non costumarsi molto à Bologna, tralascio) consistendo il tutto in acqua, Sole, e rugiada; serue per illuminar Altari, stanze, e tauole, e misticata con la terza parte di trementina, e mediant e il fuoco, con mani fatta bene con quella incorporare, si rende maneggiabile in maniera, che mirabilmente serue per coprire, e tener' uniti inserti, & ogn'altra offesa, che si facesse à qual si voglia pianta, perche resiste al caldo, al freddo, à piogge, à venti, à giacci, ne mai si corrompe, & io me ne sono seruito più anni di quella, che l'anno antecendente adoprai in far' inserti, & iui era stata tutta l'Estate, e tutto il Veruo; si mistica quella cera con cinabro, e fassi rossa, ma non è buona per le piante, per hauer' il cinabro del uelenoso, aggiungendoci in luogo di ci-

Gellati-
na. biaz-
ca.

Della
cera.
L'vto.

Per me-
dicine.
Cera
bianca.

Cera
per'inte-
rire.

nabro ceneri di cartà, si fa negra; serue la cera per fine con utile, e comodità a Calzolari, e Sarti.

De' fonghi. Hauendo detto, che il miele è correttiuo del veleno de' fonghi, credo, che a proposito faranno scritti dopo le Api; peroche ne i fonghi hanno altra cosa di spetie simili à loro, della qu'il'habbia à parlare, e quasi Gianiizzeri de' fonghi si può dire, che non sono ne carne, ne pesce, e pure si mangiano ne' giorni destinati per pesce, & alcuni paiono carne, & i tartuffoli hanno sapore di carne; oltre di ciò parmi, che li fonghi siano, come le Meretrici, da tutti biasmati, e da tutti seguiti, li fonghi, mediante il cuocerli trasmettono un tal sugo gustoso, che, ò da se 'lessi, ò partecipiati con l'altre viuande, li rendono tanto desiderabili, che ancorche da tutti siano conosciuti di mal nutrimento, ò mortali, e che si possa dire.

Cui pituita placet, vel inani frigida succo

Pectora: fungorum millia multa voret.

Etimologia.

Ad ogni modol' Huomo s'espone à pericolo, tirato dalla gola di questo gusto; ogni'vno sa, che il fongo viene da Funus, cioè dal dar la morte, & il boledro da bonum lætum, quasi: che portando vna morte gustosa, si possa chiamar buona, tuttauia basta il vederne, che non si troua, chi, ancorche quasi naufragato con quelli, non si sottoponga à nuouo pericolo.

Elettione de' fonghi.

I fonghi sono di tanto miglior qualità, quanto sono più vicini alla superficie della terra, anzi li sotterranei sono più pregiati, come li tartuffoli, è questi succedono in bontà li prugnoli, perche rare volte escono del tutto fuori della terra, anzi trà le medesime spetie quelli, che sono più vicini alla terra, sono migliori, il che si pratica ne' boledri, de' quali sono più stimati quelli, che non hauendo ancora coperto il rosso, paiono oua; e la causa di questo è, che quanto sono più vicini al natale hanno il sudetto succo più vnito, saporito, e meno pericoloso di putrefattione, dalla quale, sì come ne nascono, così poco dopo sono oppressi, e per lo più li grandi sono verminosi; oltre che essendo facilissimi li fonghi da ricentr' ogni venenosità da serpi, rospi, ò altri, quanto più stanno sopra terra, tanto più sono sottoposti à tal pericolo, perche sotto terra da quella sono difesi.

Nascono li fonghi, ò dopo vna longa siccità, mediante la pioggia, ò dopo longo pioniere, mediante il Sole; nascono sotto terra nella superficie della terra, nelle pietre, nelle radiche d'arbori, e nel legno di detti arbori, alto da terra per l'aria; buoni ne produce l'olmo, il pino, il salce, la fioppa, & il moro; tristi l'olmo, la quercia, l'elice, e la granata.

Fonghi da pietra.

Nascono fonghi da certa pietra rara, ò porosa, qual si ritroua in Regno, nel Territorio di Beneuento, e questa saria regalata cosa d'hauer' in casa, perche adacquando detta pietra la sera, si ritroua la mattina fiorita di fonghi, quali sono liberi da pericolo di veleno, e meno nocuoli de' gli altri; questa pietra s'asporta in diuersi parti, e per lo più si tiene in cantina, ouero per ordinario è sempre stagione di Maggio; ma però nella Primavera, ò Autunno, se questa pietra si sotterra mezo decto, e venga bagnata da pioggia, produce fonghi buonissimi, & assaiissimi.

Nascono li fonghi, come vuole Costantino Imperadore, nella segatura, ò segatura di foppe asciutta, e misticata con acqua, ò arena humida, nella quale sia disfatto fermento, ò vogliam dir lenito.

[Si san-

Si fanno ancora nascere, pigliando terra di monti rara, e sterile, qual da se stessa non produca, che spine, o cannette, o altri sarmenti, che facilmente s'abbrugiano, e questi mischiati con detta terra, e fattone un montarozzo, se li ponga fuoco in tempo nuuoloso, o vicino a pioggia, subito spionuto, tu nasceranno fonghi; e se per sorte, il tempo t'ingannasse, con non piovare, e tu adacqua a modo di pioggia la cenere tepida, che haurai fonghi, canta il Poeta Nicandro.

Coperto sotto molto sterco qualche fico,
Subito asperso d'acqua rugiadosa,
Per tutto nasceran fonghi siluestri,
Acciò non spianti taglia sopra terra,

Si come il fongo, che nasce vicino all'olivo è velenoso, così sarà quello, che nasce vicino all'habitatione di qualche animale velenoso, o altra herba nociva, o ferro, o rame, & il nostro Piero Crescentio racconta, che nasce su'l Bolognese un tal fongo assai largo, con un certo rossore di sopra, nel mezzo del quale sono alcune bolle, delle quali altre sono rotte, altre sane, questo dice esser talmente mortale, che polverizzato, e posto nel latte, ammazza le mosche, e però si chiama il fongo delle mosche, hoggi non lo sento nominare.

Di Maggio, ma più frequente d'Autunno, mediante le sudette cause, nasce qual si voglia fongo, e però stando in Villa di tal tempo, con gran vantaggio spesi la Famiglia le vigilie con fonghi, & in questo si vede gran cortesia tra Seruitori, perche a gara volentieri ne vanno cercando, e li Villani, a cui rincresce il condurli, per un tozzo di pane te ne portano a casa un canestro, e se pure vorrai spender qualche poco, con grandissimo vantaggio ne salarai quantità per la futura Quaresima, mentre starà a te a farci il prezzo, perche a quel pover'uomo non tornando il conto perder una giornata, per venir alla Città a vender pochi fonghi, si contenterà d'ogni modica tua cortesia, e tu con molti pochi ne salarai un gran vaso: Si lessano, e s'asciugano con farli star sopra una tovaglia, s'accomodano nel vaso, ogni suolo di fonghi tramezzate con molto sale, si fanno star uniti, con sopraponerli peso, e così sarai sicuro, non solo di conservarli, ma che dalla salsedine saranno purgati da ogni sospetta venenosità; con acqua calda poi, e fredda riterato più volte, subito li leui il sale, quando te ne vogli seruire; con questi arte li Villani del Genovese arricchiscono, e questa mercantia in quel paese, da mandar per altre parti, vale dieci, o dodici mila scudi l'anno.

Il tartuffolo dunque, primo tra fonghi, non si ritroua, che sotto terra, e come non si sappia il preciso luogo, o per isperienza, o per conoscimento dell'herbadirosila, qual denota, oue sono i tartuffoli come dice il Parisio, & il Clusio da Spagnoli chiamata herba quadriglia, è necessario, mediante Porci, cercarli; questi audacissimi di tal pasto, col naso, non solo li fiutano, ma per mangiarli, riuolgendo la terra li scoprono; accortosi di questo si rimoue il Porco. e con vanga riuoltandoli la terra circouiana, si ritrouano: Alcuni habitatori de' colli Modonesi, di doue sono porta i tartuffoli, hanno costumato Porci, ouero gli hanno di natura tale, che solamente riuolgono la terra, oue sono, e senza mangiarli li scoprono; ne vengono assai etiandio di Toscana. Il Territorio Bolognese non

Vfo.

ne è del tutto sterile, perche io n'hò magnato delli ritrouati in Un mio campo, nel Comune di Rastellino, quali erano grossi, negri, odoriferi, graui, e sodi, qualità, che deuono esser nel buon tartuffalo; ne manda ancora la Marca, ma sono per lo più bianchi, e di deterior conditione. Li tartuffoli mondi à guisa di pere si cuociono sotto le bragie, e si seruono in saluiette: la sua vera cuocitura è tagliarli minuti in vn Vaso con oglio, pignoli, pepe ammacato, e melangola; e mediante lento fuoco, trasmettendo il lor liquore gustoso, si bagna con poco pane tagliato in fette abbruscate, e poste in Un piatto à guisa di suppa, & in luogo d'oglio, si può seruire con butiro, ò grasso, e questo modo di cucinarli hà dato il nome d'Atartu-
folatura à tutto ciò, che in tal modo si cuoce; si mangiano ancor crudi, & entrano in qual si voglia condimento di pottacchieria, ouero minestra, ò riempitura, ò pasticci, ò crostate, mondi, ò intieri, ò tagliati in fette, ò da grasso, ò da magro; di color
uarli. posti in oglio tagliati, che siano in minute fette, si conseruano fino all' Estate; ma meglio riuscirà, se intieri, mediante il leuarli, e con sedarina fatta di setole, si liberino da terra, & asciutti, anzi leggermente premuti trà canepazzi, si poneranno in vino bollente bruno, per tanto tempo, quanto si recitarà l'orazione Dominicale, poi leuati, asciutti, e premuti, si liberino da ogni humidità, e si ponghino in oglio; racconta Plinio, come Licinio Pretore in Ispagna, essendo in Cartagine, mentre mangiava Vu grosso tartuffo, si quasiò i denti anteriori, perche dentro quello era Vna moneta, d'illa terra circondata nell' Unir questa materia per formar il tartuffo. Il vero tempo del lor nascere sia l'Autunno, se bene pare, che'l Petrarca nel nono Sonetto Vogli dire, che si generino con fiori la Primavera; tantua da Plinio Viene questo agginstato, dicendo, che li tartuffoli teneri, cioè li bianchi, nascono la Primavera, li negri, e duri l'Autunno: Atteneo dice, che nascono l'Autunno, quando Vengono piogge con gran tuoni, quali Vole, che siano la principal causa della loro generatione; della stessa opinione è il Poeta Aquinate, di questi cantando.

Et faciunt lautas optata tonitrua cænas.

Durano sotto terra vn'anno, ma non arriuanò à due.

Pru-
goli.

Li prugnoli pretiosi di gusto, quanto altro fungo, e forsi meno pericolosi de gli altri, si condiscono ne' sopradetti modi, cioè tan ufolati, ò in suppa, tanto di grasso, quanto di magro, ò in qual si voglia ingrediente, si conseruano con sale, ma meglio secchi al fumo, ò al Sole, ò in Forno, e quando si vogliono adoprare, con acqua tiepida si ritornano nel loro prim'essere. Questi ancora si pestano assai in mortaro, ò si macinano, poi stemperati con brodo, ò di carne, ò di pesce, rendono, ancorche ignoti, gustosissima ogni viuanda, e si possono porre in pasticci così stemperati.

Prata-
boli.

Li prataioli lo stesso condimento ricercano, ma perche tal Volta s'allargano, e s'alzano assai, si possono, oltre li sudetti modi, cuocere su la graticola, ò bragie con herbe, oglio, aglio, e sale, ouero si friggono nella padella, ouero in pottacchio, con la stessa acqua, che si sono lauati, dopo che sono mondi, e petati; riescono ancora bene accompagnati con mentucchia, Vna passa, & agrete; si salano, e si seccano ne' sudetti modi. Questi sono celebri per esser quasi liberi da sospetto, e pe'l gusto, onde si cantato.

Cre-

Li Bol
de gli al
tri, e po
di qual si
con sott
limone
sono mi
li regal
fonghi,
gusto, de

Le alt
paese isti
ricerca
dolce, d
miele, a
sono il le

Li lin
po lessat
bo hann
gni, e be
ebiette.
foppe, p

Non
te, per si
no il cor
è vita da
eiano im

De' fo
dell' H
fongato

E più
senza se
po il fo
scorsi tr
si fa me
modo, e
da terra
gnera p
alla nat

Creditur haud alijs, pratenfibus optima funghis

Natura est mihi: iam cætera turba vale.

Li Boledri, che appariscono con più corpo de gli altri, più frequenti, e più noti de' Boledri. de gli altri, riceuono gl' stessi condimenti de gli altri, e si conseruano, come gli altri. Li Boledri, e possonsi seruire in tutti i modi, che si serue altra carne, ò pesce; Fassi ancora di qual si voglia fongo suppa da grasso, facendoli soffriggere in lardo dileguato, con sotto fettoline di prescinto, poi se gli aggiunge brodo, mentuccia, petroselli, limone, ouero agresto, e se ne coprono fette di pane abbruscate, e trà questi si possono misticare granelli di pollo, latti, ouero occhi di Vitello già cotti lessi, e simili regali, e però rendono non vero quel prouerbio, che non si possa fare nozze di fonghi, vogliono però esser ben cotti, e seruiti caldi, sì per la sanità, come pe'l gusto, de' quali fu detto.

Si quis amat Tuberos boletos rodat olentes,

Sed nisi percoctis virus inesse puta.

Le altre generationi di fonghi sono tanto diuersamente nominate, che in questo paese istesso vna spetie hà due, ò trè nomi, però basterà in generale si sappia, che ricercano tutti vna stessa cottura, riceuono ogni sorte di condimento, sia agro, dolce, ò forte, quali sono di rimedio alla Venenosità, come li limoni, melangole, miele, aceto, oglio, e secondo Ateneo, le oliue rotte, che noi chiamiamo Gineti, sono il loro contraueleno.

Li liuidi, e che hanno qualche viscosità, col roffor nel mezo, e quelli, che dopo lessati s'accartocchiano, sono mortali. Li negri stretti, piccoli, e che per il gambo hanno vn'anella, sono buoni. Li boledri nascono per lo più su monti trà castagni, e bosci; li prugnoli pur ne' monti sodi non lauorati, e vicino a sterpi, ò macchie. Chiamano orecchioni certi fonghi berettini, che nascono sopra salci, ò fioppe, paiono carne à magnare, e sono senza sospetto di ueleno.

Non sono li fonghi di tanta mala qualità, che non habbino qualche buona dose, per sentenza d'Osile, conferiscono allo stomaco, giouano al ventre, & euacuan il corpo. Antifane dice, che il mangiar crescente, fichi, fonghi, & oliue rotte, è vita dal tutto libera da febre, e da flemme; vuole però, che li fongi d'elce facciano impazzire.

De' fonghi si fa l'esca, per apizzare il fuoco, comoda, e necessaria per seruizio dell' Huomo. Sono ancor li fonghi con qualche presaggio, perche si dice; anno fongato, anno tribolato.

E più sottoposto il fongo alla putrefattione, che altra cosa, come quello, che senza semi, ò radica, ò ramo, dalla sola putredine nasce: non disdirà dunque, dopo il fongo della stessa putredine parlare, perche conuenendosi ne' susseguenti discorsi trattar modo di giouare, oltre la continuatione alla terra, semi, e piante, il che si fa mediante il letame, sarà bene hauer prima parlato delle qualità di quelli, e del modo, e tempo di seruirsene. Ma prima d'ogn'altra cosa è necessario sapere, che da terra fa officio di ventre con le piante, & arbori, e però in questo ventre bisognerà per alimento delle piante ponerci quel proportionato cibo, che conferisca alla natura di quelle, con auertenza, che hauendo conuenienza questo cibo col ventre,

Fonghi
tristi.
Buoni.

De' Terapi-
mi.

In che
manie-
ra gio-
ui il le-
tame.

ventre, cioè con la terra, gioni a quella ancora; il cibo ne Ventri de gl'animali, mediante l'humido, conduce per corpo la sostanza, & alimento; così il letame, cibo de' Vegetanti, bisogna sopra tutto sia abbondante di molto humido, acciò possa somministrare al corpo delle piante molto alimento, perche gli animali, oltre i loro cibi humidi, beuono ancora, ma le piante non possono bere, se non con la comodità delle pioggie, ouero inaffiamento, il che non potendo essere quotidianamente, oue non è comodità d'inacquare, è necessario, che il cibo delle piante sia cosa, che bagnata una volta da pioggia, tenghi in se l'humidità molto tempo, per poterla a quelle giornalmente compartire. Ma perche nel ventre della terra di natura fredda, se questo cibo non hauesse calore, non haurebbe ancora forza di trasmettere questo alimento, o sostanza alle piante, sarà necessario, che il cibo del letame habbia calore; ma non quello, che mentre fermentandosi, o smaltendosi, calore improprio, o subolimento, trasmette alla superficie col fumo, perche questo, come arido, asciugheria, non humetteria il ventre, e faria seccar le piante; questo però vuol'esser' un tal calore proprio, e naturale, qual resta nel letame, dal tempo, che fornita, che sia la detta fermentatione, o concottione, sino che in arida terra sia conuertito; questo più, o manco ritrouandosi in diuerse qualità di letami, come si dirà, vni i col sudetto humido, generano, mediante il calor del sole, come scrive Georgio Agricola, un tal sugo, qual comparte alla terra una grassezza, o pinguedine temperatamente humida, e calda, la quale alle piante somministra alimento da vegetare. Quel letame adunque, che dotato di assai humido, e molto natural calore, genera successiuamente assai sugo, sarà il meglio di tutti, e tanto sarà più perfetto, quanto per più tempo starà dalla putrefattione, (qual per ordinario si fa in un'anno) nell'esser di pinguedine, sino che in terra sia conuertito, perche per più tempo somministrerà la grassezza, e pinguedine alle piante, & alla terra, quale nella benedittione, che Giacobbe usurpò al Fratello sua da Isaac pregata, & augurata abbondante di pinguedine. Sarà però necessaria la cognitione di questa qualità ne' letami, per poterli compartire, & applicare conforme l'occasione, tempi; stagioni, e luoghi.

Diuisio-
ne de' le-
tami.

Diuide Columella i letami in tre generationi d'uccelli, d'huomini, e di quadrupedi; ma perche di giorno in giorno l'huomo, e con l'industria, e con l'esperienza ritroua nuouo modi d'ingrassare, e giouare alla terra, si potrà diuidere il letame in due, uno de' sterchi de' corpi escremento, quale da Stercuccio, per esserne l'inuentore (come s'è detto) n'ebbe il nome; l'altro tutto ciò, che mediante grassezza, o altro accidente, porta giouamento, & vtile al campo, e lo rende allegro, che tanto suona la voce di letame in Latino. Lo sterco puossi prudentissimamente al modo di Columella nelle sudette tre parti diuidere; ma l'altra in due ancora si partirà, cioè in tutto quello, che oltre gli sterchi, mediante la putrefattione, sia capace di generar sugo, come Unghe, corna, cenci, e simili: l'altra tutto quello, che con niuno, o poco calore, ma per altra via, o accidente gioua in maniera alla terra, che la rende fruttifera, & abbondante, come sono cenere, poluere, sarmeni, e simili.

Ma prima, che passiamo alle particolarità de' letami, diciamo qual sia il meglio

glio di
varietà
denteme
che sia
lascia al
to Vicin
ro, che
ne al ter
alla peg
ne tolon
Città, an
to si dirà
mo dall'
ner' il pi
in agro
A che

Lo st
colombi
natural
perciò d
alle can
loro rad
quale la
lore dal
ricene g
mirabil
pa) auan
chi la ra
mauera
e si dirà
fiare qua
che ami
co poi al
ò seme,
preserva
primo l
porci;
sciato d
le più n
per non
le grane
e non s

glio di tutti, perche trà gli Agricoltori sono hauute Varie opinioni, causate dalla varietà de' climi, terreni, e piante. Tralasciato dunque quello, che da altri prudentemente, circa il primato de' letami, vien detto; dico, che il meglio letame, che sia al mondo, si è la poluere, che cada da i piedi del Padrone; & in Vero se si lascia al rozzo Cōtadino l'arbitrio di compartire il letame, per fatica lo ripone tutto vicino alla casa, e l'altro campo ne resta tanto digiuno, quanto famelico, ouero, che imprudentemente lo darà non smaltito, ò che senza hauer consideratione al tempo à venire, alla Luna, alla qualità del campo, ò del letame, ò de' semi, alla peggio compartirà; Tutte le quali cose il prudente Economo considerando, ne tolcrando, che la poluere delle sue scarpe cada continuamente in casa, ò nella Città, anzi mediante la stanza della Villa, trouandosi presente, farà esequire, quanto si dirà; E considerando, che il chiamar noi li nostri campi possessioni, Vogliamo dall'etimologia di questo nome denotare, che continuamente douressimo poner' il piede ne' nostri campi, il che fù significato da Plinio, dicendo. *Fertilissimus in agro oculus Domini est.*

A che assenti, che disse.

Tristo è quell' hauere, che il suo Signor non vede.

Lo sterco adunque de' Volatilli, che in primo luogo si pone, e massime quello di colombi (ma non d'anitre, ouero oche) è ottimo per il molto calore, che in se naturalmente tiene, per essere li colombi caldissimi, e per cibarsi solo di grane, e perciò da Bolognesi, con tanta prudenza, quanto utile, si pratica sopra seminato alle canape, accioche l'acque di Primavera per quello passando, portino alla di loro radice la pinguedine calda, e con simil giouamento tenga caldo il terreno, quale la canape alta, e spesso adombra in maniera, che non potendo ricenere calore dal Sole, viene da questo sterco r'aldato, con che cresce à merauiglia, e ne riceue grauezza, e bellezza, & ogn' altra buona qualità. Estirpa col suo calore mirabilmente questo sterco la gramigna, e per ordinario s'Usa (suor che alla canapa) auanti il Verno, applicato in maniera, che, ò sia alle riti, ò gli alberi, non tocchi la radice di quelli, ma scoperto si lascia esposto alle neui, e piogge; se di Primavera si voglia usare, ò si semina per tempo sopra li seminati, come si è detto, e si dirà della canapa, ò si fa stare in acqua per trè mesi, poi con quella si può inaffiare qual si voglia pianta, che si vedesse inferma, per frigidità di terreno, ouero che ami il caldo, come meloni, naranzi, e zucche, ouero lasciate asciugare lo sterco poi al Sole, e poluerizzato con singolar' Utile, s'applichi à qual si voglia pianta, ò seme, fatto questo sterco in poluere, & Usato ne' tempi di contagio, da quello preserua sano benissimo. Da Marco Varrone lo sterco de' tordi viene posto nel primo luogo trà Volatili, e Vuole, che non solo ingrassi li campi; ma li boui, e porci; ma hoggi di non costumandosi uccelliere sì ampli di questi animali, tralasciato il parlare di tal sorte di letame, non posso, se non lodare la nostra età, la quale più moderata, e sobria, viue senza tante delitie; la gallinazza non è tanto calda, per non venire da animal tanto caldo, come i sudetti, mangiando la gallina, oltre le grane, herbe, & immondezze, ma è però buona, & indifferentemente si pratica non solo ne' campi, ma più volentieri ne gli horti auanti il Verno, per tener caldo, &

Qia
sia il
meglio
letame.

Utilità
dello
sterco
colombino.

do, & il terreno, e le radiche de' finocchi, & altre piante, quale ingrassate dall'acque, che per quella passano, crescono bellissime, e prestissimo.

Sterco humano, da Teofrasto nominato in primo luogo, e se bene è caldissimo per la forza dell'alimento; con cui l'huomo si ciba, hà però in se molto humido, e fa una pinguedine assai viscosa, e grassa, e per esser ben digesto, ne' stomachi si smaltisce presto; questo ne' gli horti fa effetto buonissimo, e massime per le cipolle; perche conueuendosi, per temperare il di lui calore, misticarci, & scopature, & immondezze di Casa, & altra poluere, qual sarà più à proposito, che la terra del horto, e massime la destinata per le cipolle. Questo sterco, secondo Conf. Ces. estirpa, e corrompe ogni tria herba. L'orina dell' huomo ingrassa assai ancor lei, ma sì come con lo sterco è necessario misticar terra, così con l'orina, per sei mesi serbata, si misticherà acqua, e con quella s'ingrassa ottimamente il terreno attorno le radiche delle Viti, & altri arbori, e li libera da molte altre infirmità, come s'è detto. De' quadrupedi il meglio è quello dell' asino, e mulo, perche mangiino fieno, e biada, grane alimento; questo in qual si voglia campo lo rende fertilissimo, e felicità ogni pianta, & è ancor bonissimo per gli horti, perche non fa nascer molti herba, per il molto misticarsi del fieno, e biada da questi animali; se ne serue di questo per piselli, faue, & altri primaticci, ma passa sotto nome di letame grosso, cioè per lampi più à proposito, che per horti. Quello de' Caualli non è di sì buona qualità, ancorche mangi il cibo, perche non mastica molto, mangiando con auidità, e successivamente, come non ben digesto nel corpo, hà molto di quel calore improprio, qual priuandolo d'humidità, lo lascia asciutto; ma perche si trattene assai dopo la fermentatione à conuertirsi in terra, aiutato con cesa, che mantenghi l'humidità, fa ottimo stabbio: Questo si procura con far letto à Caualli con paueria, & strame di valie, quali imbeuendosi con assai humido, col calore del sudetto sterco, fanno una pinguedine temperatissima, e che per molto tempo aiuta il campo; similmente quello sterco di Cauallo, che misticato con l'vgne, che taglia il Marscalco pure à Caualli, è raro; perche questi vnghe di sua natura grassa, comparte allo stesso sterco la sua qualità, e fanno buonissimo letame: Ne' luoghi ancora humidi, ouero, oue mediante il quotidiano inacquare si rende humido, questo sterco fa buonissimo effetto, e però con lo sterco solo de' Caualli, si cuopre con molto utile la superficie de' vasi de' naranzi; perche l'Estate con l'inacquarli, si mortifica il suo calore, & il Verno tien caldo lo stesso naranzo, oltre che stà sollenato dalla radice di quelli, e nel campo siene sollenato il terreno con molto giouamento; per li prati questo è buono per far nascer di molti herba, mentre mangiando con auidità non rompe la biada, ne i semi del fieno. Il Bouino non è tanto caldo, come li sopradetti, per non cibarsi questi di sì buoni alimenti, come li sopradetti; ma d'erbe, paglie, stappie, robbe leggeri, e perciò non resiste per molto tempo nella pinguedine, ma presto diue-
Bouino. ne terra; tuttauia in quel poco di tempo, hauendo assai humido viscoso, ne' campi asciutti, e caldi fa di molto giouamento, e gli ingrassa molto; con questo si seminano marzadelli, con ottima riuscita, ancorche non sia smaltito, per usarsi l'Inuerno; & in oltre la paglia, che per far letto alle bestie con questo si mistica, tiene sollena-

sollenato i
possono nas
col toccar
molto ben
particolar
di far giou
se gli san
de il prato
goa c. o ch
po improp
colarsi co
ti, per il fi
si pratican
dogli sotto
stesso, e can

Ma pass
corpi de gl
ta humidit
anzi li stes
ni luoghi,
forse crede
scire ne l
si piantan
forza di c

L'gua
ra, perche
glia letame
sono rari;
tr. p. man
sotto, oue
ma più pr
gliono pia
à tutto ciò
à ritrouar
fatica ad in
molto forte
Vna vite
sezza da
quelli, ch
terra, &
applicata
lissimo,
minuto si

solleuato il terreno con molto v. ue, acciò non si calchi sopra li seminati, e meglio possino nascere. Le Pecore, e Capre fanno vno sterco, la cui grassezza si conosce col toccarlo subito fatto, poiche inuiscale dica; questo ben snaltito si pratica molto bene, è quanto il colombino ne campi, nelle canape, e ne gli horti, & in particolare ne' melloni, e zucche, & al piede delle piante, e dura assai nell'essere di far giouamento, per harer molto del calor naturale. Per aiutar i prati magri, se gli fanno star questi animali l'Autunno, la notte à dormire, e per molti anni rende il prato duplicata, e triplicata rendita. Quello del Porco, che con audità ingoa ciò che ritroua, senza masticare, è il peggio di tutti, caldissimo per molto tempo improprio, e poi tosto si conuerie in terra, fa nascer di mol' herba, & in particolare si conuolui, e perciò si dene bandir dall'horto, ma solo spanderlo per li prati, per il suo mal odore difende il campo da animali sotterranei. I sudetti letami si praticano in indifferente su questo Contado per ingrassare il terreno, arandogli sotto, oue si vogli poner canepa, o altri legumi auanti il Verno, e nel Verno stesso, e tanto basti de' sterchi.

Pecori-
no.Di Por-
co.

Ma passando ad altra cosa, la quale, oltre lo stabbio, pure ingrassi, dico, che li corpi de gli animali ottimamente con molta pinguedine giouano al campo con tanta humidità e sugo, che applicati ad arbori, tal volta rendono i frutti verminosi, anzi li stessi arbori giouani; questo sì, che in breue si conuertono in terra; in alcuni luoghi, oue c'è abbondanza di pesci, di quelli si seruono per ingrassare campi, forse credendo col solo humido, senza calore, porgeci giouamento, che li può riuscire ne' luoghi maritimi, assai aridi, e caldi, anzi in qualche parte i semi auanti si piantano, si porgono in un pesce, acciò nati, dalla grassezza di quello habbiano forza di crescere.

Ingras-
sar con
corpi.

L'ogna, e corna sono forse il meglio grasso, con cui si riscaldi, & humetti la terra, perche abbondanti dell'vna, e dell'altra qualità, per più tempo, che qual si voglia letame, dura la lor Virtù; questi misticati con altri letami asciutti sopradetti, sono rari; questi posti sotto arboreti, o luoghi, oue si piantano arbori gioueni da trapiantare, gli recano grand' alimento, e forza di crescer in breue: questi posti sotto, oue si debbano piantar spargi, operano, che non solo vengono più grossi, ma più presto cominciano à fruttificare. Posti pur sotto negli horti, oue si vogliono piantare cardi, o finocchi, gli rendono grossissimi: in somma posti sotto à tutto ciò, che da poi piantato, o seminato, allongando la sua radica assai, vada à ritrouarli, fanno giouamento straordinario; ma posti sopra, o al piede, durano fatica ad infracidirsi, e riscaldano troppo; e non tanto per questo vogliono essere molto sotto terra, quanto, perche sono da' cani cauati con offesa delle piante: Vna vite, ouero caolo piantato in un corno, ouero in un vnglia, riceuono grassezza da quelli, e ne vengono prosperosissimi: la limatura de' corni, che s'ha da quelli, che lavorandoli, fanno manichi à cortelli, o pertini, o altro, misticata con terra, & inacquata al Sole, caldo, in due giorni perde ogni calore improprio, & applicata à qual si voglia pianta, ingrassa benissimo, & è modo di far letame pre-

Convyn-
gia, e
corna.

Ricagli.

- no ritagli, qual ne' caneuari, & horti, con elquisito profitto, praticasi, & in particolare, oue s'adacqui, ò sia terreno humido, e dura assai la sua virtù; le pelle degli animali, ouero peli di pelizze, ò ritagli di pelizzari, che si chiamano penacchi, si smaltiscono più presto, seruono nello stesso modo, e rendono lo stesso giouamento.
- Stracci.** Vsanosi ancora gli stracci, i quali, per non hauer molto calore, possono applicarsi da ogni tempo all'horto, come al caneparo, & arboreto, con molto profitto d'ingrassamento: li di lana, come più caldi delli di lino, faranno meglio in terreno più humido. I capelli sono sorte di letame, che presto smaltendosi, presto ancora portano il desiderato aiuto, sono causa, che i finocchi Bolognesi siano tanto desiderati, quãto ammirati; S'applicano ancora ad ogni sorte d'hortaglia, senza pericolo di riscaldamento, e per farne presto letame, in quindici giorni si smaltiscono, col ponerli in un Vaso, tramezzati con terra, posli al Sole, se sia d'Estate, se d'inuerno, riscaldarli nel mezo della massa del letame; nell'Uno, e nell'altro modo Vogliono esser
- Di le-
gii.** irrorati. Il legno fracido, che ritrouasi ne gli arbori buchi, vsasi benissimo per fiori, & in particolare à garoffali, perche, oltre il non hauer molto calore, tiene assai l'humido, e con l'inacquare non s'unisce troppo alla radica della pianta; della stessa qualità sarà la Vinazza, e praticasi più frequente ne i giardini, che nel campo, ma vuol esser di due anni; il visco è ottimo letame, ma per la spesa non s'usa forsi; Varone nel lodar' il letame de' tordi, fu mosso dalla di lui viscosità; ogni vite ammaltata per sterilità, risanasi col visco.
- Vinaz-
ze.**

Resta à nominare altra sorte di letame, con cui giouando al campo, ò senza, ò con poco calore si rende fertile; di questi il primo sarà l'herba, ne sò, se il lupino voglia conceder il primo luogo alla faua, Vecchia, & altre herbe, praticate in questo Contado ne' campi, oue si voglia metter canepa.

**Ingras-
sar con
herba,
lupino,
e faua.** Questi cedano al lupino ne' luoghi magri, e si contentino d'esser con tanta industria adoprati in cosa di maggior frutto, che altra, qual nasca su questo Territorio; l'Uno, e l'altro col triplicato beneficio fa giouamento, prima nel marcirsi arati, ò vangati sotto con grassa pinguedine, poi col far star solleuato il terreno, indi con la grossa radica, tagliati, che siano, la qual pure ricuendo humidità s'infracida; onde molti si contentano di questa solo, levando il lupino maturo, e vendendolo; ogn'altra herba, che con roncure, ò sarchiare il campo, ò l'horto, si snelle, farà lo stesso effetto, e però non si deue trascurare il sotterrare subito. Le frondi ancora à guisa d'herba ingrassano con temperatissimo ma esquisito modo la terra, oltre il tenerla solleuata, e però ne i giardini si pratica con molto utile; quel terreno vicino alla casa, oue siano rami fogliati, per scarare il forno, ouero, oue si getta il letto de' vermi da seta, quello è raro per horti, fiori, facendo letto à vacche, ò pecore con frondi secche, si farà un stabbio elquisitissimo; Le cio ingrassar con le frondi, è il più naturale, che sia, poiche la madre natura ha prouisto, che ogni pianta restituisca almeno l'usura alla terra di quel sugo, che da lei, mediante le radiche, ricene; hauendo disposto, che gli arbori nell'Autunno trasmettino le frondi, per ingrassar con quelle, quanta terra capono le di loro radici, da che impariamo, che il letamar i campi, è cosa naturale, e però considerando, che quei fieni, paglie, e biade, che leui dalla terra, sono generate, e cresciute col

jugo,

fugo, & humor di quella trouerai, che per ragion di gratitudine naturale sei tenuto a ritornarcele, conuertito in cibo, atto per lei, accioche con scambienol cortesia, mediante questo cibo, possa somministrare alimento a quelle piante, che ti ponerai, e se non puoi sodisfare a tutto il terreno del tuo podere in Un'anno con giusta distributione, habbi cura, che il Contadino comparta il letame in quattro anni per tutto: perche Vogliono, che per ordinario la Virtù di questo cibo duri per quattr'anni. Chiamiamo Locco quello, che li Toscani chiamano liscia, e li Latini gluma, che a tutto ciò, che si ritroua nella spica quando tibiato il grano, e leuata la paglia, s'apparta dal formento, mentre s'auenta, poiche, come materia più lieue, resti indietro. Per esser ben digesto, o Vogliam dire smaltito, vuole il tempo di due anni, e resta quasi sponga, o terra leggiera, il quale non sò se gioui al campo, o alle piante con grassezza, o facendo star sollenata la terra, ci dia commodità di radicare, per la sua rarità; praticasi felicemente con le Viti, massime nel moltiplicarle, sia propaginando, o sia piantandole si conduce ne' prati, perche fa nascer'herba, e ne'campi al tardi si dà al cece; è buono al piede de' gli arbori di nuouo piantati per horto si mistica con altro letame greue, per farlo star solleuato.

Succede a' sudetti letami tutto ciò, che con altra causa, che con pinguedine, giouando al campo lo rende fertile, e queste saranno le ceneri, e le polueri, e calce; le ceneri da gli Antichi costumate, e trà primi grassi nominate, come dice Plinio, s'usauano nelle regione Transpadana, con che giouami a credere, che hauessero pensiero, mediante la rarezza della cenere, far giouamento alla densità del terreno forte di quella regione, e però da gli affetti buoni, che sortinano, la chiamauano letame, e poteua esser' ancor, che l'aridezza della cenere contemperasse l'humidità di quei terreni. Illoggi di in campagna di Roma principalmente costumasi l'abbruggiare le stoppie, & ogn'altro arbusto, o Virgulto, da che non solo per le ceneri, che pure puo, miscata con quel terreno forte, renderlo in parte dolce; ma da quel fuoco ne restano abbruggiate le male herbe, e comparito calore a quelli terreni, la cui gran humidità rende il paese impraticabile: anzi il fuoco fa l'istesso terreno asciutto, e porroso, per lo che scoperto da stoppie, o altra cosa, può dal Sole esser riscaldato, e custodito; in somma io tengo, che per ogn'altra via, che per pinguedine; la cenere gioui alla terra, può esser però, che la cenere habbia in se qualche virtuoso sale, qual porga il Vegetar' alle piante; ma essendo questa causa occulta, non si può affermare, che con l'esperienza con la quale, hauendo io abbruggiato stoppie in terreni dolci, con niuno, o poco giouamento, ardisco d'affirmare le sudette ragioni: alcuni hanno abbruggiato fierco particolarmente Vaccino, e con la cenere hanno giouato al campo; altri abbruggiano il cotico del prato, ma non costumandosi a Bologna simil modo d'ingrassare, il tralascio; E per l'ultimo delle ceneri dirò, che è grasso ottimo per li carchioffi, e però in Latino li chiamano Cinare. Con la sudetta ragione s'applica la poluere alle Viti, poiche questa pianta, facendo radici minutissime, mentre non hanno terreno facile, leggiero, e dolce, non puo allignare, come s'è detto; ma la poluere della via, che è misticata con quantità d'immondezze, pur conuertite in poluere, può come gli altri grassi, ricenendo l'humidità delle pioggie, con fugo, o pinguedine, e far gio-

Comu-
si deb-
ba com-
partire
il letame.

Del loc-
co.

Ceneri,
polue,e
calce.

Ab-
bruggiar le
stoppie

Della
polue.

far giouamento à câmpi, e con la rarezza, e sottiliezza porger loro li sopradetti duplicati giouamenti, e però, oltre alle viti, con vtile si sparge ne' canepari, e ne' prati; lo stesso effetto potresti sperare dalle scopature, & immondezze di casa. Gioua ancora per tenere solleuaio il terreno lo spino, ò vogliamo dire le raze, e li sarmanti delle viti, oltre che marcendosi col tempo, porgono qualche grassezza à gli arbori, al cui picde si pongono. La terra ridotta in fango, ò marcita nel fondo de' Fossi dallo stagnarsi l'acqua, con aggiunta delle frondi, che ci cadono, è ottimo grasso; sì come in luogo di letame s'adopra ogni terra riposata. In alcuni paesi ingrassano campi con la calce, lodata ancora dal Galli, per minor spesa de' letami; ma deue esser à meglio mercato co' d' che su' l' Bolognese, oltre che, se si pone sotto à piante, ò fiori, che siano in terreno, oue s'inacqui, in vn'anno gli sà far miracoli, e poi si seccano, e con la prona ogn'Uno si può certificare, e la calce arida ne' nostri terreni aridissimi, non sò vedere qual giouamento possa porgerci.

Io di calce mi seruirci, per far smaltire presto il letame, poiche misticato con quello, col suo molto calore riduce presto in niente il calore improprio del letame; il terreno però di souerchia humidità, e frigidità si potrà con calce correggere.

Ingrassar con terra. La terra col riposo, dal quale piglia vigore, se forza così quella già detta del fondo de' Fossi, come dalla ripa di quelli, ò di prati, ò altro luogo non coltiuato, in difetto di letame, ingrassa, sì come misticando creta, e terra arenosa, si contempera le male qualità dell'Una con l'altra, e si fa ottimo terreno. L'acqua, con la quale s'inaffia, se bene di natura sua dimagra, per portar via, ò condur' à basso la grassezza, e viscosa pinguedine naturale, ò artificiosa del terreno, anzi può farlo maligno, e maluagio, e ridurlo di dolce, e raro, in forte, & vnto; tuttavia, perche piglia facilmente, come dice Agricola, la qualità de' luoghi, oue passa, può esser, che senta giouamento da qualche riuo, qual passando per luoghi grassi, ò ingrassati, torbido, e Valleggiando, deponga sopra terreni qualche lezzo, che ingrassa assai, similmente ogni sorte di letame misticato in acqua, inacquando con quella ingrassa.

Neceffità del letame su' l' Bolognese. Sonomi assai diffuso circa questi letami, per conoscere, che il Contado Bolognese ha grandissimo bisogno di cibo; perche riscaldando lo sterco la terra, qual campo è più freddo del Bolognese? porgendo il letame humidità al terreno, qual' è più arido del Bolognese? Di più essend' il Contado Bolognese per lo più di terreno dolce, e raro, questo ha bisogno più di letame, che il forte, e denso; e però passando al modo d'applicarlo, dico, che è necessario haue' nel distribuire il letame le sudette considerationi, non solo, ma volendone dar' colli, esser più abbon-

Modo di distribuirlo. dante, perche vna parte di quello ne vien condotto via dalle pioggie; bisogna ancora auuertire, che li terreni dolci vogliono esser letamati poco, e spesso, accioche il molto in vna volta non abbruggiasse simil' sorte di terreno, di sua natura arid; in altro terreno di mediocre qualità bisogna ancora audare molto circospetto in poner questo cibo, accioche col porger molto alimento alle piante, non le faccia crescer di souerchio senza frutto, ouero conuertendo ogni sostanza in frondi, non fruttificassero, ouero i frutti fossero imperfetti e soggetti à verminatione, ò putrefactione, come fatti con la sola putredine, dall'abbondanza della quale pigliano

ancora

ancorà qualche male, ò diuerso gusto; in somma considera, che il darè il letame, è come salar la pentola, la quale poco salata, presto si può accomodare, ma se troppo, ti conuiene correggerla, mediante l'acqua, e così gli leni il gusto; ma il terreno troppo ingrassato, oue non è acqua, non si può correggere. Il letame non ben smaltito, dato al campo auanti il Verno, lo tiene caldo, e mediante le pioggie, e neui, smaltendosi nello stesso tempo, ingrassa la terra, e posto assai sotto terra, fà, che i semi allongando la Primavera le radiche, godono della grassezza, che alla terra ha compartito; e però lodasi assai il dar letame da principio di Nouembre, per tutto Marzo, posto assai sotto terra, & à Luna mancante, acciò non generi herba, s'offerui il contrario ne' prati. Da Marzo per tutto Maggio è necessario sia bene digesto, e priuo affatto da ogni calore improprio, che sarà passato l'anno, ò quando non fumi più, & habbi mutato forma di sterco, sì come perduto il fetore di quello, questo in tal tempo si sopra semina ottimamente à seminati, ouero con leggier zappatura s'incorpora nella superficie della terra, & è bene usar questa sorte di letame, del quale, come ben smaltito, non s'aurà sospetto, che produca herba nel crescer della Luna, acciò che con più humidità, dall'influenza di quella riceuuta, gioui al campo. Con gli arbori si potrà esser più copioso, perche hanno di bisogno di tanta più humidità, quanto hanno più dell'asciutto dell'herbe, e de gli animali, con questo però, che sia totalmente priuo di fumo, e del calor asciutto, & improprio, quale sì come corrompe li corpi de gli animali, così entrando per li pori de gli arbori, li corrompe: Applicato dunque à proposito, fà produr li frutti più presto del solito, e più gustosi, e di più tratici li fà domestici, perche oltre la fede del nostro Crescentio, si conosce, che ingrassando con sangue humano una rosa ordinaria, questa, oltre li primi fiori, ne fà aue, ò tre volte nello stesso anno, onde s'è hauuto occasione di chiamarla rosa d'ogni mese, e vedesi chiaro, che li terreni tristi, non letamati, di sua natura producono spini, e seminandoui buoni semi, degenerano in tristi; ne gli sparagi conoscesi il valor, e virtù del letame, poiche di saluatici, posti in terreno bene ingrassato, diuentan domestici, e grossissimi. Procuri dunque qual si voglia diligente Economo, ò Padre di Famiglia, stando in Villa, hauer la maggior abbondanza di letame possibile, uenendo non solo ogni quantità diuersa di questi, per contemporar, sì come s'usa de' cibi la trista qualità dell'uno, con la buona dell'altro, in quella guisa appunto, che il cibo de gli animali non è una sol cosa, ma vuol esser misto, al che assiste Aristotile nel secondo della generatione, mentre al sudetto proposito loda quelli Agricoltori, che con acqua mista irrigano le piante, ma ancor ogn'altra immundezza di casa, di vie, d'orto, stalle, herbe, frondi, e simili in una buca, ò fossa, oue concorrono le pioggie de' cieli, acciò mantenendosi acquosa, prete si putrefaccino: sia vicino alla stalla, per portarci con più comodità lo sterco; sia all'ombra, acciò il Sole non sughi quell'humore, che douria giouare alla terra, sia longi dalla tua casa, acciò il fetore non t'offenda; insegnano, che si ponga legni di rouere in questa buca, ò sterquilino, acciò non produca serpi, ò altri uelenosi; nel portar il letame al campo sia tempo humido, si ponga in molti, qual non si spanda pe'l campo, se non nell'ora, che si vuol coprire; s'auuerta con ogni diligenza, che non geli, ouero, che dal Sole, ò

Da che
flagio-
ne, &
in qual
stato
della
Luna.

Letame
ben
smaltito.

Velli al-
le pian-
te.

Sterqui-
lino.

aria non si sorbita l'humidità, della quale non è mai troppo abbondante.

Alcuni (& io trà quelli) credano, che il letame di qual si voglia de' sopradetti, perduto, che haue se, per longhezza di molti anni, stando al coperto, libero da pioggia, il fumo, e calore improprio, per lo che ne fosse quasi terra divenuto, sia assai più virtuoso del sudetto fatto nel sterquilinio, è più atto a generar maggior sugo, perche l'acqua, senza dubbio, slauando, & asportandone la grassezza, e viscosità, gli leua la virtù, e quella deponendo, la conduce alla parte inferiore, e perciò quel letame, al quale l'acqua non leua così facilmente la viscosa pinguedine, è meglio, e dura più la sua virtù, e tali sono le vigne, corna, e pauiera di Valle, e perche questo è modo, che porta molto tempo, si potria cō più prestezza far marcir lo sterco nell'acqua, qual fosse in vn vaso, accioche con l'acqua, e sterco restasse la sostanza pingue, e viscosa.

Viti
per l'
Huomo.

Il letame non è al tutto priuo di giouamento all' Huomo, oltre il far' allegro il campo, come è l'etimologia del suo nome, perche serue à Medici, per humettar corpi aridi, e li Contadini si seruono del bouino per le ammaccature. In oltresì come aiuta con la vera alchimia dell' agricoltura il nostro Economo, così col suo calore lento, eguale, e continuo, serue gli Alchimisti a tutto ciò, che per la loro professione occorre; inoltre l'humano de' putti piccioli applicato di poco escrementato alle Reste de' caualli più volute, le libera per causa del calore & viscosità.

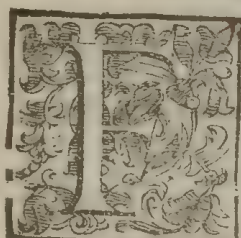
Il fine del Secondo Libro.

131

L'ECONOMIA DEL CITTADINO IN VILLA.

Il Cortile.

LIBRO TERZO.



LA le singolari virtù, per le quali l'antica Grecia sarà sempre d'immortal nome, mirabile in Vero fu quella del chiamar tutte le cose con proprij, e significanti Vocaboli, di quali da poi, e la Latina, & Italiana lingua si sono meritamente servite; Ma sopra tutto nel chiamare il Dispensatore della robbe domestiche Economo, sarà sempre lodatissima. Perche componendo questo nome con l'unione di due loro parole, che significano legge della Casa, vennero con etimologica diffinitione in una sola parola a denotare qual fosse, o douesse esser l'Economo, e piacque tanto a quei Dotti l'inuento di questa parola, che non contenti di lasciarlo ad Vso della sola Casa, generalmente l'applicarono a qual si voglia cosa, che con legge, e modo si douesse compartire, e però da Quintiliano quel Rettorico, che con buona legge, & ordine compartiua le parti della sua Oratione, fu chiamato buon Economo, e di simil nome si gloriana quel Poeta, che li metri de' suoi versi con legge, & ordine agguistaua; Quindiè, se l'Agricoltore chiameremo Economo questo sarà forse tale, con maggior fondamento, di qual si voglia altro. perche ne alcun'altra Scienza, o Arte, con più giusta, & vtil legge comparte le sue attioni, che l'Agricoltura; qui vediamo non solo gl'istessi Campi compartiti da si i d'arbori, o fratte, o fessi in amerse pezze, ma quelle hora vediamo destinate a grano, hora a mazadelli, hora ad herbe, hora a canape, hora a viti, hora a riposo; altroue a legna, più alto a ghiande, e castagno; Della legge del compartire li vassalli habbiamo già ditto; Tra Rustici son compartite le fatiche da quel loro vecchio Padr di famiglia, a questo l'arare, e gouernare de' Boui, e chiamarlo Bisolco; a quel l'aiuio, perche l'horala terra con le braccia, lo chiama Bracciente; e si mi i, e pure tutto questo fassi perche dall'Economo sia tutto ciò, che si raccoglie d.l. l'Agricoltura. pe. l'vile della Casa, compartito; & A istotile; esso trà suoi libri Economici tratta d.l. l'Agricoltura, chiamando il buon gouerno della Villa una principa istina p ssione.

Sarà dunque il nostro Economo legislatore della Casa, proueditore di quanto
le possa

Qual
debba
esser l'
Econo-
mo.

le possa occorre, e compartitore de' beni, e rendite di quella, e però quanto più procurerà quelle in maggiore quantità, tanto maggiormente potrà gloriarsi del nome di buon Padre di Famiglia, & ancora con più opulenta, e larga legge potrà governare la Casa, e se le quantità ordinarie dell' entrate non comportassero il trattare la Casa ne' sudetti modi, la stanza della Villa aggiusta il tutto, potendo in quella non solo aumentare le sudette rendite de' Campi, ma quelle con più riformata, e stretta legge compartire, per le ragioni altroue allegate. Non si creda già alcuno, che quel Padre di Famiglia, che con basse zze, o con sordida vita, o col lenare a se, e a sua famiglia parte del Vitto necessario, ouero col compartire dell' imperfetto, sia giudicato buono Economo, perche l'etimologia di questo nome non significa questo modo di governare Famiglie; & io, quando da principio hò promesso da la stanza di Villa grand' isparmio, non hò hauto pensiero di formare Un'auaro, e che dall' accrescimento di rendite si faccia idolatra del denaro, ma che con legge, misura, & abbondanza comparta le facoltà d' una Casa; & il Carbonaro dice, che l'Economia è un mezzo termine trà la prodigalità, e l'auaritia, con molta ragione, perche alla prodigalità è compagna la penitenza, all'auaritia è annesso il dispregio, oltre Una Vita inquieta, trouagliata, & infame, sì che la perfectione di questa consiste in vna giusta moderanza, senza la quale si trabocca in vn mar di Vitij, come ottimamente cantò Oratio.

Se ben io vieto à te l'esser' auaro,
Non vò però, che prodigo diuenti,
E' certo modo ne le cose humane,
E certi fini; e questi, chi troua
Non tocca il retto, il qual nel mezzo è posto.

E più innanzi molto meglio.

Ma da la vita mediocre, e parca
A giudicio d'Offelio fia discosto
Per vn longo camin la sordidezza,
Perche da vn vitio te ne fuggi indarno,
Se in vn'altro trabocchi, e dai di petto.

Il Padre di Famiglia dunque, che non camina per questa moderanza, la quale in Villa più facilmente si ritroua, che altroue, mediante l'Economia, e della Casa, e dell' Agricoltura, si può chiamar, o prodigo, o spilercio, non Economo, e con questo fine, e scopo, ti significai ne' primi due Libri l'isparmio, che ne viene dalla stanza della Villa nel Pane, e Vino, oltre la loro più perfetta qualità, ne gli altri due sessi quenti cò varia intriccatura, il modo di canare fratto, utile, e dilettevole dalla Villa, mediante la cultura delle Viti, Api, & altro. Hora ritornando al filo dello isparmio in Villa nel mangiare, quale consiste, oltre il Pane, Vino sudetto in Companatico, m' accingo à mostrar, come con diligente coltinatione, e buona Economia puossi con uissua, o poca spesa prouederti di Companatico abbondantemente per la tua casa, & auerai benissimo, se hauerai la corte della tua Villa proueduta di due Vacche da latte, o uolli mo dire Bergamine; sia abbondante di ogni sorte di Polle, in vn canto di quella crejcerai, & ingrasserai vn Porco; in vn'altro

Come
s' i par-
mi la
Ipela
del cò
pena
co n
Villa.

un'altro canto custodirai vna buona Colombina; in vicin d'n bono compartito, e meglio coltivato horto, dal quale ne cauera, senza spender denaro, non solo ogni herbaggio, frutti, agrumi, qualche aromati, e qualche medicinale, che alla tua Casa potesse far bisogno, ma da venderne ancora per rimborsarti della spesa del letamarlo; e lauorarlo.

Dalla Cotombaia hauerai Piccioni; e per tuo uso, e da vendere; per comprare altro companatico, oltre la colombina, la vendita della quale basterà per procedere la robba da dargli da mangiare l'Inuerno.

Dal Cortile, oltre il Porco necessario in ogni Casa, quale si gouerna con le immondezze della Cucina, herbaggi tristi dell'Orto, e semola di tua Casa senza spesa, hauerai Aitire, Polli, Capponi, Galli d'India, Tauroni, Oua in copia, e simili; e questi Pollami si mantengono l'Estate con latughe, ortiche, herbetto tenere, e simili, e nel loco (si come parte ancora dell'Inuerno) che resta nella Corte dal farci battere quantità di grano à Socij. Se gli dà il Verno quelle spighe mal piene, o quel grano imperfetto, quale mischiato con leggio resta dietro l'arco, quando si auuenta il formento per nettarlo, del quale poco, o niente ne caureste. S'aiutano ancora senza spesa, col racorre certo panico, per la sua piccolezza detto Tanicairello, in Latino Pabulum, quale nasce ne' Campi vna sol volta mal lauorati, e questo dato alle Galline, e Colombi, è di buonissimo nutrimento, e fa Oua assai.

Dalle Vacche rosse n'haurai, oltre li Vitelli (de' quali piu à basso ne parleremo) Latte, Butiro, Casio, Ricotte, e Siero, con quali cose con quanta opulenza provederai la tua Casa, ancorche ogn'vno lo sappia, pure più innanzi ne parlerò, perche restami da mostrare il modo, da gouernare queste con poca spesa; l'Estate passano per le vie, viali dell'Orto, per prati segati, e simili; si gouernano dentro con herbe, con frondi di vite, con foglie d'Olmo, senza spesa; per il Verno hauerai radunato stoppia, quale eleggerai della migliore, e più herboza, che sia sù le tue possessioni, hauendo nello scritto con Centadini positi tal patto espresso. Sento Uno, che mi dice, come voglia proceder al danno, che ne viene, quando la Vacca venendo vecchia deteriora di prezzo, à questo rispondo, che presuppuesto; che vna Vacca costi lire cento, fa vna Vitello ogn'anno, ne vale lire sedici almeno, per tre mesi seguenti vna buona Vacca del sudetto prezzo ti renderà, ben gouernata lire due di Formaggio il giorno, e due Ricotte, quale importano almeno dodici bolognini il giorno, li tre mesi lire cinquantaquattro; presuppuesto, che per altri tre mesi ne la metà renda solo, cioè per lire ventisette, somma ogni cosa, e vedrai, che se seguita à fittare, come douerà fare gli altri tre mesi, per la quarta parte saranno circa lire cento l'anno, delle quali, se bene la metà è solo tua, ad ogni modo in due anni ogni Vacca buona del sudetto prezzo ti paga il capitale, quale comprata, d'anni tre, dalli cinque anni sino alli quindici godi rimborsato, e in ogni modo la vendi vecchissima al Macellaio lire quaranta. Ma se à caso lo tenevi in vn Orto vicino alla Città, il mese di Maggio, Giugno, e Luglio in latte, ouero giornata, ti rende almeno vna lira il giorno, il che hò prouato; di piu, se col privarti della suddetta rendita vn'anno, farai di quella crescere vna Vitella, questa valerà, e frutterà in capo à tre anni, quanto la madre. Ma se pure non ti vuoi priuare del cotidiano

Rimbo
lo de
gouer
no del
la Co
mbaia
Gouer
no del
Cortile
senza
spesa.

Gouer
no delle
Berga
mine
con po
ca spesa

Dell'in
vecchia
re della
Berga
mina, e
rinbor
so del
danno.

utile, dà la Vitella lattante al Macellaio quando habbia un mese, e riportarne per prezzo tanta Vaccina, ò Vitella in più volte, e così ne meno in questa carne spenderai cosa alcuna, perche se non bastassero li Vitelli della tua corte, ò delle Vacche da latte, che hauerai date à tuoi Socij, suppliranno li sopradetti Piccioni per pagare la carne del cotidiano companatico, oltre, che il Macellaio dà duplicati guadagni de' Vitelli, che piglia di te, e dalla Vaccina, che pigli da lui, meglio ti servirà, quando anderai al Macello.

Parti
del man-
gio per
vso di
cucina.

E quello, che nella Città è essilo in Villa, con la coperta della ricreatione, e confortatione, e permesso, perche pare, che il Sabbatho ogni Cittadino si riduca al Macello di Villa, per sapere nuoue, e conuersare; e siati d'auiuso, che il Prouerbio d'andare tardi al Macello nella Città, non serue in Villa; perche consistendo il tuo Vantaggio nell'autorità, per la quale ai tuo arriuato nel Macello, ogni Contadino s'apparta, e subito dal Macellaio sei seruito di tuo gusto, così se tardi, altri di simile autorità, hauerà leuato quel taglio, ò pezza di carne auantaggiosa, e buona, quale se fossi stato prima, saria stata di te eletta, et in questo bisogna essere assai scaltro, perche la testa del Mangio, ò Vaccina non è cosa buona; la lingua in Vero in Una Famiglia grande, ouero in occasione di mangiare straordinario, fa ottimo brodo, e serue assai, come si dirà; ma nel collo non è carne à proposito per te, solo la scannatura è taglio Vantaggioso, e saporito, ma l'Estate comincia à pazzare presto; vederai, che la spalla si leua dalle coste, inui sotto se ne cava un taglio comodamente vantaggioso, e buono, non c'essendo molto osso, nel resto della spalla non r'impacciare; la punta del petto fa assai buon brodo, ma non è copiosa di carne da potere con vantaggio compartire alla famiglia, ha però quel collo assai gustoso, e saporito, quale ricerca molta cocitura, si come quel taglio più à basso, e però molto meglio quell'altro, che dalla Vicinanza dell'Umbilico piglia il nome. Ma se non sei necessitato, non ti curare d'esser seruito nel quarto della spalla, e procura d'hauere del quarto della coscia, e sarà buona la panza dotta doppione, perche senz'osso cresce il doppio nella pentola, e fa buon brodo; auanti, che arrui al rognone, fa seruire qualche Contadino, che di quelle coste si dilettano, come con poca spesa meno carne, caso però non volessi far bragiote, perche in questo agio sono meglio in qual si voglia animale; non mi dispiace il rognone, ma più mi piacciono li due sufficienti tagli, del lombo fino all'osso del fianco, qual taglio concedilo ad altri, e perche à quelle seguita un taglio detto del Beccato, vantaggioso per non c'essere molto osso, e per la bontà, perche dal moto del fianco la carne è più saporita; non sono dissimili due tagli piccioli, ouero vno grande detto il bradone; è buono il taglio della coda, quale succede à detti, sia la stessa coda, ouero lo scanello da quella leuato, ancora, che sia un poco ossato, perche oltre l'essere carne saporita, fa buon brodo, resta il residuo della coscia, quale perche si taglia in due, ò quattro parti per la longia, ogni taglio chiamasi spaccata, ma per l'osso, che ha seco congiunto, è taglio recusito, tuttauia potendosi hauere senza giunta si piglia, che facilmente succede in Villa; anzi se non in dono, almeno con poco prezzo ne riporti le cernella, grasso, midolla, milza; un pezzo di fegato, polmone per gatti, tetta, ò zina, ouero uero, e simili regaglie, quali alla Città non puoi hauere, che

re, che con rigoroso prezzo. Ti conuene hauere ancora consideratione, che il Mangio poche volte si cuoce, fuori che lessò, stufato, in bragiore, ò in polpette; per li quali seruigij sarà sempre la meglio ogni taglio di coscia, che del quarto della spalla, sì come è meglio la carne di Bue magro, che di Vacca grassa; si appiafi ancora, che la carne di Bue grasso, ancorche non habbia grasso congiunto, fà ottimo brodo, e però di grasso, che si consuma nel brodo, quando la bestia sia buona, non ti curare, premati solo, che sia gonine se sia possibile; e sappi, che la vera buona carne, è la magra di bestia grassa, in cui difetto piglia la carne grassa di bestia magra; e per la sanità cerca la carne pur magra, misticata con grasso, ouero muscoli.

E perche il Macellaiato di Villa, tal volta poco prattito, come per lo più leuato dalla zappa, non sà di molte cose concernenti alla buona qualità, e conseruatione della carne, e tu procura d'auuertirlo, che faccia correre, & agitare la bestia auanti, che muoia per render la carne più frolla, gustosa, e saporita; che lasci sgocciolare benissimo dal sangue la bestia morta, che sia di giorno però, non di notte, perche la Luna dominante à quella, con la sua humidità è causa di facile putrefattione; leui presto dal corpo ogni immondezza; la scorticchi tardi più, che può, perche con questi modi egli può aiutare la conseruatione della carne, quale in Villa deue essere principale cura, e però procura mandare la tua carne à Casa il più mattino, che puoi, e se non hai conserua di neue, tienila in luogo fresco, & arioso, sospesa, che si sgoccioi, tagliata in fette minute, la notte all'aria fresca, il giorno in una lanterna grande, circondata di tela, ouero in una sacchetta, sì che da mosche si difenda; Fanno alcuni certi vasi di terra cotta col suo coperchio, ouero anche di rame, oue si conserua assai bene, ma questi sono più à proposito per tenere la carne nelle conserue di neue, che per le dispenze; le lingue, sì come ogn'altra carne sanguinosa, ouero assai humida, si deue, acciò meglio si conserui, asciugare, ò con spugna, ouero altro panno lino, l'humidità sudetta si ripara con l'innolgerla la carne in carta, e massime ne' ritagli de' librari, s'asciuga ancora la carne humida con la chiara fiamma; ripara la putredine delle carni il Rosmarino, la Salvia, & Ortica, sì come poluerizzata con poco sale, e pepe, si conserua qualche poco. Da alcuni i piccioli pezzi della carne si pongano in un vaso assai salati, che caricati con pisol pra, si conseruano le settimane, isparmiando di salare la pignatta nel cuocerla; Altri nell' aceto la conseruano, ma nell' uino, e nell' altro modo restano imperfette da cuocere lessò, quella sempre troppo salata, questa sempre agria; conseruasi la carne ancora in fondi di uino, qual' habbia di poco cominciato ad macetre, perche apporà gusto, e gratia alla carne lo stare in addebbo, che così si chiama, ò l'aceto, ò il sudetto uino, ò altra cosa, oue fa si stare carne, ò pesce per conseruarlo, ò dargli gusto, e farlo appetitoso, ma vuol esser cotta uella padella.

Da prima, che passiamo al particolar modo di cuocer carni, diciamo alcune cose in generale circa questo, per non hauere à ripetere ogni volta questo insegnamento, quando del cuocere qualche carne si dirà. Quasi si voglia carne cuocesi arrosto sola, ò con poco unto, tanto nello spiedo, ò vogliamo dire schidone, quanto in padella, tegghia, ò gradella; Ouero cuocesi lessò solo con acqua, ed in unione d'altre carni, ò d'altri ingredienti con grasso, & humido, e questo si fà in pignatta, ò

Per ha-
uer car-
ne buo-
na.

Per mē-
tencila.

Del cuo-
cer le
carni.
Airo-
lo.

ia, ò in altri cosa, che tenghi vn to tutto ciò, che con dettá carne si cuocá, & il tutto chiamasi potacchieria, vocabolo cucinario (quali vocaboli, se non s'accomodassero così bene alla buona Italiana lingua, habbino pazienza, ò Lettore, perche è Vso antico de' Cuochi l'hauer particolari Vocaboli fino al tempo de' Greci; Strattone si dolenz d'hauer in luogo d'huomo cuoco preso vna sfinge, poiche per la diuersità de' Vocaboli, quando questo parlaua, pareva dicesse eninmi) questo modo di cucinare lessi, alcuni hanno opinione, che fosse il primo, al legando, che chi trouò lo spiedo, non hauea pentola, io per me crederei, che la pignatta fosse inuentata per maggior comodità, e meno impizzo, e forsi da vn sottile Economo, per cauare d'vn pezzo di carne due viuande, mediante il brodo, ouero da vn guloso Scalco, per vnire diuersi gusti in vna sola viuanda, ma stasi come si voglia, io sotto nome di lessi, e d'arrosto, narrerò alcuni modi di cuocere carne più ordinarij, e consueti in vna Casa, dichiarandomi non intendere di dire quante maniere di viuande, ò modi di strapazzare carni si sono ritrouati da diuersi buomini, e nationi, per sodisfare alla gola, e gusto, peroche sì come si sono in tutte le cose assottigliati, & affinati, in questa ancora cotidiana e gulosa sopra ogn'altra, sono stati in maniera abbondanti, ch'è impossibile, e superfluo il raccontarli.

Del lessi.
so.

Per lo più si cuoce il lessi con acqua, e sale in Vaso di terra Vetrato, ò di rame stagnato, detto, ò pentola, o pignatta, ò caldajo, ò laueggio, ò bastardella, ò caccia; Viene però meglio l'vsare i sudetti instrumenti il più stretto di bocca, che sia possibile, perche comincino più presto à bollire, e più presto cuocono la carne, e con più comodità si leua la schiuma, perche quella, ch'in vna sol volta non si leua, va subito al fondo, e fa diuenire la carne negra; oltre, che quanto minor adito hanno i Vapori, tanto più sostanza ci resta, e però per far vn brodo di molto nutrimento, si piglia vn cappone di poco morto, Vuoto, e pellato, non molto lauato, ma tagliato in pezzi, e si pone in vn caraffone, ò boccale grande, e di Vetro grosso, come per appunto s'usa per acqua cotta, ouero per oliue, e questo pieno d'acqua di fonte, ò piovuta, si fa bollire in vn caldajo, che lo capa, ouero in vna caccia, mentre piena d'acqua bolle ancor lei (e comunemente questo modo da cuocere chiamasi à Bagno maria) nel principio si lascia scoperto, per poterne con cuochiaro leuarne quella schiuma, che alzerà, ma dappoi si chiude benissimo, ò con pasta, ò con coperchio di terra cotta, poi con carta legato, e ben chiuso, e quando questo sarà calato i due terzi, si coli, e strina la carne, e sarà brodo sostanzioso da far minestre per deboli, e conualescenti; potassi ancor seruire in luogo di cappone, di carne di vitello lattante, ma grasso, e che passi il mese della sua età; sarà ancora di maggior sostanza il brodo, se la carne si lauerà di maluaizia, o Vino ottimo, e si spoluerizzerà di cannella; Secondo Atteneo sacrificauansi le vittime lesse alle Deità femine, e la ragione era, che essendo queste preposte à biade, e frutti, per hauer di queste molta copia, ci vuole humidità, non aridità; l'istesso dice, che col cuocere le carni lessi non solo gli leua la crudità, ma ancora le aspre, e dure si rendono morbide, e si digeriscono con maggior nutrimento, e meno pericolo d'offesa; è certo, che il lessi contiene nutrimento humido, e però si con uiene à magri; e di natura calida. Queste pentole, laueggi, ò caldaje, e simili si fanno bollire con

ispar-

isparmio grande di legnà ne' fucconi, ò fornelli di ferro, nella cui sommità sono fori capaci della terza parte de' sudetti ordegni, poi dalla parte inferiore con legna ò carbone, se gli fa fuoco. Cotta la carne, non si lascia nella pentola, ò alcuno de' sudetti vasi, perche piglia mal colore, vero è se si potesse aggiustar l' hora del pranzo saria molto meglio, subito cotta serviria, che si può praticare ne' Polli, Capretti, e Vitelli, ma non s'aggiustando: trà due piatti coperta di panni si tiene calda, & ancor tepido nel Forno, aspersa prima con poco di fide di sale; col quale si mistica un poco di pepe ammacato; se si vellessi servire fiedda, applicauisi maggior quantità di sale, e pepe, & un poco agro di limoncello, e chiamasi salpamentato; & accioche la carne nel cuocer lessò resti più bianca, s'inuolge in un pezzo di tela, ò con più pezzo in rete di Vitello, ò Castrato, nelle quali si conserva più morbida ancora, il che ne' particolari di carni, sì come del cuocere in latte, ò vino, e con aromati, quali sollecitano ancora la cocitura, per aggiungere calore al fuoco, si dirà; cuocesi più presto la Vaccina posta al fuoco con acqua fredda, e che le pezze s'uno sottili; la Vitella, Castrato, e Capretto in acqua tepida, resta la carne più saporita, quanto meno si lava; li sudetti vasi bisogna con diligente cura tener ben coperti, e riparati da immondizia, ò cenere. Le carni lesse se si seruano sole, chiamasi in bianco, e si possono imbandire tuffate in salsa verde, ò bianca, ò penerone, ò altri, come si dirà, ò coperti di petroselli, ò fiori di boraggine, ò salvia, ò rosmarino, ò di finocchietti, ò radice di petroselli, ò coria; copronsi ancora di sparagi, carcioffi teneri, lattughe ripiene, selleri, cardi, endiuie, cauoli verdi, bianchi, rossi, torzoni, fiori, e brocole, quali per lo più si regalano di cascio grattato; possonsi coprire di piselli, fava tenera scassata, e monda, una spina à tutte le sudette cose dà gratia; se sia seco bollita carne salata porcina, sia prescinto, gola, ò ventresca, falcizza, cernellato fino, ò salame; puossi ancora coprire ogni lessò d'annolini, ò vogliamo dire tortellini, vermicelli, macaroncini, e lasagne à vento, di ravioli bianchi, ò verdi, ò di pallotte fatte di ricotta, ò di cascio fresco benissimo informaggiate; da alcuni si copre il lessò di tagliolini di Monache, ò di pelle di Cappone, ò macaroncini Napoletani, ò di millefanti, se ben fossero fatti di polpa di Cappone; non disdicono, coperte di cucuzze Genovesi, ò di tartuffoli, ò pruguele, ò altro fongo. Copronsi altresì di budelle di Bue, ò trippe di Vitello ben informaggiate, misticate con pepe ammacato, e si pone sotto à qual si voglia lessò suppa, & ancor sopra. Li Polli, ò altri animali, & altre pezze di carne, che lo comportino, si riempiono di pieno ordinario, fatto di ricotta, cascio, oua, e spetiararia, pignoli, tal volta petroselli, ò altra herba odorifera; se gli può aggiungere per chi gusta, qualche condito fatto minuto, ò persicata, ouero prugne, cerasse, ò visciole fresche, ò secche, con quali si possono ancor coprire, ouero d'altra carne piccata, ò polpettine ben accomodate, ò d'accelletti, ò di pezzetti di callo, ò di punta di petto, ò zinna, ouero d'occhio, ò polso di Vitello. Aristotele dice, che la carne à lessò non si deue ponere arrosto; ne meno di nouo lessarla, perche quanto di buono haueua si consuma, con questa grande autorità non mi piace il perlessar gli arrosti.

Nella sudetta pentola, ò altri de' sudetti vasi, oltre il lessò, cuocesi con vnione di diuerse carni, e gustosi ingredienti, con poca, ò niuna humidità, siccome

Come
s'in bā-
diti hi-
no il c.
lli.

petar.

Dello
stufato.
to.

potacchieria ogni carne, e chiamasi stufato, da gli Antichi suffocato, costume di mezzo tra il lessò, & arrosto, quale s'aiuta in farla gustosa, con l'accompagnamento d'agro, e dolce, ò forti, ò aromati, ò frutti, ò herbe odorifere, conforme il gusto di ciascuno, e fassi in più modi; la carne ben frolla, battuta, lauata poco con vino, e meno sgocciolata, posta prima in vn catino, con sufficiente sale spoluerizzata con spetiarie, dappoi incorporata con quelle carni, herbe, ò aromati, secondo il gusto, si ripone nella pignatta, ben Unta di strutto, ò butiro, ouero coperta di midolla, ò grasso di Vaccina, con l'aggiunta à meza cocitura di quella poca acquarella, che nel catino hauesse trasmesso, che gli seruirà per salsa, e questa chiusa con carta al fuoco, circondata di bragie, la pon à cuocere. Puossi accompagnare con cipolle, prima cotte sotto le bragie, ouero perlessate, ma meglio fritte. Costumasi tal volta il misticare con la carne stufata mele, ò pere crude, ò siroppate, con pepe ammaccato insieme, ouero prugna, ò cerasse, persiche secche, ò fresche, ouero Vna spina, ò agreste. Cuocesi in brodo lardiero, fatto dell'acqua in cui s'è lauata la carne, passata però per sedizzo, con lardo colato, mosto cotto, vino generoso, ò maluagia, ò agresto chiaro, ò aceto, pepe, canella, noce moscata à sufficienza, e questo s'accomoda più volentieri con siluatici, che con domestici. Chiamasi Un modo di stufato lampredato, che si fa col lardare, ò vogliamo dire impillottare minuto la carne, che si deuè cuocere, e poi con brodo scuro fatto d'animarle abbruscate peste, e spetiarie, e mosto cotto, si cuoce; questo brodo scuro ritroua esser antico, perche in Attene, se legge nel Libro. al Cap. 6. Eiampride fu il primo, che ritrouasse il brodo negro. In qual si uaglia di questi modi, ò altri, che quasi infiniti tralascio, s'habbia particolare cura, che si cuoca à lento fuoco, e che la pignatta sia ben chiusa, perche ne resta più gustosa la viuanda, non suaporando alcuna sua qualità. Quindi è, che gli huomini de' nostri tempi (perche presso gli Antichi non si costumaua) per cuocer carne in maniera, che niente della sua virtù, per la forza del fuoco suapori, hanno ritrouato di riponer in vna cassa di pasta; e qualche sottile Economo, per maggior comodità della Villa, hà fatto fare casse di terra nella forma di quelle, da pasticcieri, e di quelle chiuse con carta bagnata, ò pasta nella commettitura del copexchio, si seruano di cuocere carni, che non suaporino, come i pasticcieri, ma non con così buon gusto; in queste dunque casse di terra, ò pasta, si pone la carne di coscia frolla, ben battuta, da alcuni lardata, da altri tramezzata di sette di ventresca, ò di prescintto porcino, & in Vece di strutto si cuopre con midolla d'osso maestro Vacino, ò grasso di Vaccina, ò Vitello, salata prima, e poluerizzata di spetiarie, conforme il gusto, e s'unisce con diuersi ingredienti, e perche questo modo di cuocere carni è stato giudicato il più gustoso, che sia, l'huomo s'è ingegnato di farlo più perfetto con l'vniione di diuersi, e delle più delicate carni, che si trouino, come latte di Vitello, Capretto, granelli d'Agnelli, zinne, e lingue di Vaccina, cotte prima, e di Vitello, calli di punte di pesto, occhi, polsi, lingue, piedi & interiora di Vitello, polli interi, ò membraui, uccelletti, & ogni saluatico, creste, granelli, e segatelli di pollo, e simili, fra le quali cose mischiano tartuffoli, prugnoli, ò altri fonghi, pistacchi, conditi diuersi, carchioffi teneri, pignoli, Vna spina, sparagi, prugne, persiche, cerasse, agreste, cotogne, pere crude, ò siroppate,

Pasticci.

Carni.

Ingre-
dienti.

rippate, e
ancora de
ta; e sim
tieri, e
con herbe
con quali
se, ouero
non solo
passa frol
so ma rip
piccata m
chero, lo
all'Inglese
Un dito, e
pane, e gb
licetti all
nagia, poi
chero, le
pe amacca
tri fatta la
e lo chiam
pe di carne
dito picca
minate fa
nella cassa
co, che à p
il sudetto b
modo accon
me di sopra
chiamerassi
meglio il te
rendosi reg
detto modo
palla, chia
all'Arma,
to, si dà ad
ta con ing
qua tinta
la gradet
Per ho
primo, ou
per non ha
ro stufato,

roppate, e rossi d'oua toste, cãrdi, selari, torfi d'endiua, ò lattugã, e simili; riempiono ancora dette casse di molte polpettine, ò d'un polpettone, ò di carne piccata minuta; e similmente, come già s'è detto, con ogni sorte di pollami smembrati, ò intieri, e ripieni, ò con suoi regalli, ò con uccelletti, ò con pieno di cascio, & oua, ò con herbe odorifere; sì come con ogni sorte d'uccellame, e quadrupedo saluatico, con quali misticano, & herbe odorifere, e qualche d'una delle sopranominate salse, ouero aglio, ò cipolle di già prima soffritte; e con queste diuersità aggiustano non solo diuerse forme à dette casse, ma diuerso modo di fare pasta, perche con la pasta sfolla, e fina, detta di sopra nel primo Libro fanno vn pasticcio per lo più basso ma ripieno delle sodette carni delicate, e Vitella mezzo cotta in midolla, poi piccata minutissimo, quale cotto che sia, con chiare d'ouo sbattute assai con zucchero, lo coprono, e ponendolo à lento fuoco à rasciugare, lo chiamano pasticcio all'Inglese ghiacciato; similmente con detta pasta fanno pasticci grandi, quanto vn dito, e li riempiono di medolla, e conditi, ouero cotognata, ò pasta di marzapane, e ghiacciansi, come sopra, in luogo di coperchio, e li chiamano goblette, ò pasticetti alla Genouese. Alcuni fanno star di molte bragiule ben battute nella maluagia, poi nella cassa fatta di pasta grossa m'impastata con latte, butiro, oua, e zucchero, le compongono, tramezzate con lardo ben battuto, e fette di limoncello, pepe amaccato, e nace moscata in poluere, e lo chiamano pasticcio alla Polacca. Altri fitta la cassa alta di pasta fina, la coprono di moltissime sfoglie di pasta sfolla, e lo chiamano pasticcio sfogliato sì come se si fà piccolo, quanto vn pugno, e si riempie di carne piccata, m'incata con vna spina, o agrette senza vinaccioli, ouero condito piccato, ò qualche sapore conforme il gusto, e la stagione, ouero delle sopranominate salse, chiamasi pasticetto sfogliato. Altri da lasciarci molto humidità nella cassa, quando lo compongono, ouero da ponerci vn poco di brodo per vn buco, che à posta nel coperchio lasciano, lo chiamano pasticcio brodoso. Puossi per il sudetto buco ponere vn saporetto l'quida, e fà buono; se poi la carne nel sudetto modo accomodata, e lardata in pezzetti grossi, poluerizzata di speciarie, e sale, come di sopra s'è detto, si ponerà nella cassa senza humidità, ò cosa alcuna liquida, chiamerassi pasticcio asciutto, ouero alla Francese, e può seruire freddo, che sarà meglio il terzo giorno, che il primo, e massime in occasione di viaggio, ò caccia, potendosi regalare con la cassa qualche brauo Cacciatore; se la sudetta carne nel sudetto modo preparata, si porrà à cuocere in vna pignatta, in luogo della cassa di pasta, chiamerassi carne pasticciata; con queste casse di pasticcio si può alludere all'Arma, ò Impresa de' Conuitati, ò con figura dell'Animale, che dentro ci è cotto, si dà ad intendere a' Conuitati, che carne habbiano da mangiare, se ben tal volta con inganno, à queste casse di pasticci se gli dà colore con rosso d'ouo, ouero acqua tinta di zaffarano; possono si, raffreddati che siano, riscaldare nel forno, ò sopra la gradella, & il Platina insegna di cuocerli nella padella.

Per hora basti questo de pasticci, acciò che il Lettore, & in questo libro, e nel primo, oue si tratta del modo di fare diuerse paste, troui modo di fare vn pasticcio, per non hauer ogni volta, che si dirà; La tal carne si può cucinare in pasticcio, ouero stufato, ad insegnarne il modo; E per cõclusione sappiasi, che per far vn pasticcio

all'In-

Pastic-
ci all'
Inglese
alla Ge-
nouese.
alla Po-
lacca:
Sfogliato.

Brodo.
lo.

Asciutto.

Econo-
mia de'
pasticci.

all'Inglese per seruitio di sei persone, ci vogliono farina lib. sei, carne di piccare lib. due, oltre le animelle, ò altri regalli datti, midolla lib. una, butiro per la pasta lib. una, oua nu. dodici, chiodi di garofalo intieri num. otto, condito oncie quattro. Per far' il pasticcio brodoso, ouero asciutto alla Francese, lib. quattro farina, strutto oncie sei per la pasta, grasso di manzo lib. una, lardo oncie quattro carne lib. quattro, quale si può far e fer meno nel brodo, se vi si ponessero altri regalli, come animelle, uccelletti, zinne, carchiosalletti, e simili, e possonsi fare di pasta fina, nel qual caso si potrà seruare la sudetta dose dell'Inglese, e lo stesso si può offeruare nel pasticcio sfogliato, perche se è fatto di pasta fina, si serua della regola detta nel pasticcio all'Inglese, e se di pasta ordinaria, vagliansi del detto nel pasticcio brodoso.

Delle
polpet-
te.

Trà l'Economo, ed il Cuoco è non poca discordia circa la polpetta, che pure ancor lei nella pentola per lo più si cuoce; chiama il cuoco la polpetta regina delle viuande, mentre con quella può sodisfare al gusto vnuersale, mediante la diuersità de gl'ingredienti; duolsi l'Economo, che d'Un pezzo grande di carne, leuato ne l'ossa, nerui, e pelliciole, resti la sola polpa tanto poca, che per ingrandirla, e cuocerla gustosa, ci vogliono ingredienti di moltissimo dispendio; habbiasi, secondo me, per questa volta l'Economo pazienza, perche qual si voglia viuanda continua fastidisce, anco per detto di San Gregorio Papa; è però è necessario variando tal volta sodisfare al gusto, tanto più, che le polpette di Vaccina, carne, che vale poco, sono saporitissime, s'habbia cura più tosto, che il Cuoco non desideri fare polpette per auantaggiarsi ne gl'ingredienti, quali sono ricotta, castio parmigiano grattato, petroselli, aglio, vna passa, spetiarie, onno, sale, e con pane insuppato di brodo, ma spremuto, se gli aggiunge poi agreste, ouero vna spinza; questi ingredienti dunque assai misticati in piatto, si conseruano da parte, fin che la carne magra nel sudetto modo eletta assaiissimo, col coltello, ò pestatura sia minutissimamente trita. poi allargata sopra tauola in forma quadra all'altezza d'Un dito, si cuopre con sudetti ingredienti, già nel sudetto modo preparati, e col coltello tagliatone fette alla larghezza di tre dita, si rinolgono al modo, che si fanno le cialde, facendo restare per di dentro gl'ingredienti, e la carne per di fuori, poi fatte friggere vn poco nel tegame, acciò piglino colore nella preparata pentola, ò bastarda della ben'vnta di strutto, si pongono a fornir di cuocere; restano molto morbide contro il naturale della carne Vaccina, se nel pestarle se gli tritterà dentro grasso, ò midolla della latta, e perche uorebbono il fuoco egualmente da ogni parte, si cuocono ottimamente nel forno, ouero nella cenere calda, con bracie misticate, qual per appunto s'offerua, quando nel tempo d'andare a dormire si cuopre il fuoco, nelle quali sepolta la pentola, la mattina da quel lento, ma continuato calore, sono cotte; si possono conseruare di molti giorni auanti s'adoprina, buone per la villa nel qual caso si fanno bollire nel brodo, e quelle ligate con oua, & agro si seruono, ouero tramezzate con altre viuande, ò per regalarne. Possonsi in vero fare le polpette in varie forme, e massime le di carne di Vitella, ò le fatte di carne già cotta, e con l'aggiunta di fiori di sambuco à suo tempo, e cuocere nella tegghia, ò tegame, quale se bene in questo, & altri casi fa quasi officio di pignatta, e col tener vniti, diuersità di carni, & ingredienti,

dienti, e per poteruſi aggiungere brodo, ò ſapore, ò addobbo, ò altrà coſa humidà, ſtando però io nel propoſito antecedente, che la carne cotta ſenza ſuaſporatione, ſia di maggior guſto, e ſoſtanza; con l'eſempio di quello ſi vede nel fare acqua di roſe, ò d'altri fiori, da quali, mediante la bollitione, aſcenda la parte più virtuoſa, per non poter ſuaſporare ſi unisce, raccoglie, e caua col mezo de gl'inſtrumenti a queſto effetto atti, come ſi dirà. Coſì quella carne, che è più vnita, chiuſa, e che meno ſuaſpori, ſarà più ſaporita, ſoſtancioſa, e ſi cuocerà più preſto. Nella tegghia dunque non potrà eſſer tale, ma riccuendo da quella terra vn tal odore, ò guſto, che dal friggeruſi dentro le viene compartito, reſta però di qualche buon ſapore, anzi hò veduto Signori volere in tauola il tegame, con la viuanda ſteſſa, alleggerendo non ſi voler priuare di queſto guſtoſo ſapore, per la bruttezza di quel vaſo, quale ornano ancora con vna coperta d'argento; è nondimeno il tegame ſtromento, che ſerue sì per la potacchieria, come ſ'è detto, facendo vfficio di pignatta, come per arroſto, cocendouſi col friggere qual ſi voglia carne dentro aſciutta.

Ma prima, che uſiamo della pignatta, in ſegniamo la viuanda, che dal ſolo nome della pignatta in Spagnoloſi chiama Olia detta Burrida, nò putrida da vn Spagnolo di tal nome, che la inuentò; in vna dunque gran pentola poneſi tutto ciò, che a te pare, ouero, che credi faccia buon brodo, vero è, che delle particolar ſpecie, quante ce ne porrai di più perfetta qualità, tanto riuſcirà meglio, ſe delle carni, della Vaccina piglierai, ò la punta di petto, ò ſolo il callo, ouero la coda ſteſſa, ò de' pezzi di zinna, ò di groſſo, ò le budella ben bianche, e ben lauate, ò polpette ben fatte in forma di pera, per regalarla, ſe del Vitello, piglia piedi ſenz'oſſo, poſſo, punta di petto, ſcannatura, trippe, animelle, e ſimili; ſe del Caſtrato, la coda, il petto, e collo; ſe del Porco, i piedi, il grugno, l'orecchie con poſſi, ventreſca, preſciutto, e lingue ſalame, ſalciccia ò cernellato fino; ſe de Pollami, certa coſa è, che il Cappone è il meglio; l'Anitra non è mala; il Gallo d'India non diſdice, ne laſguaiſta il Colombo ſotto banca, e l'Oca fa buon brodo; de' ſaluatici credo, che la Coturnice in queſto auanzi il Fagiano; non è mala la Starna; il Palombaccio è ottimo, il Piniero è iſquiſito; il Tarabuſo è raro, e ogn'altro vccelletto, ancor che Storno, il Lepre con tutto ſia ſaluatico, fa guſtoſiſſimo il brodo. Non ti quietar per queſto di poner robba in queſta pentola, entra nell'Orto, raccogli di quante herbe, e frutti ſi mangiano cotte, e ponele nella pignatta. Principia da' cardi, e rane, e ſelleri, ſeguita con canoli bianchi capuſſi, torzuti, ò canoli fiori, aggiungi finocchio, origano, petroſelli, roſmarino, cipolle, capi d'aglio coſì intieri, cotogne, pera, lattuga capuſſi, zinz ripiena per regalarla, ſerbi granate per detto ſeruigio, limoni in fette, naranzi in ſpichi. Entra in Diſpenſa di tutto ciò, che ti viene a mano riempi la pentola, roſſi di pane toſto, croſte di caſcio duro, caſtagne monde, ceci bagnati, pepe piſtacciato, garofali micio, noce moſcata grattata, canella in poluere, roſſi d'oua toſte per regalarla. Sala poco queſta viuanda, perche per ſe ſteſſi piglia del ſaporito, tartuſſi, prugnoli, ò a' tri ſonghi, non te li ſcordare; Queſta viuanda, come diſſi da Spagnuoli inuentata, ò all'inuentione del catino d'Eſopo aggiunta, ò cauata dalla pignatta di Lauſtro, ſerua aſſai, e per vna gran Famiglia, ò Foralteria, in tempo di freddo, puo lenare molto di ſafidio l'Economo, &

Olia al
la Spa-
gnola.

mo, & ancor dar gusto à' Conuitati, perche con Uno di questi catini mi sono ritrovato soddisfare à' gli appetitosi stomachi d' Un Conuento di Frati; non è però necessario hauere tutta la diuersità delle sudette carni, basta si sappia, che tutto ciò, che fa buon brodo, ci sia bene, e quando il brodo è fatto di più diuersità di carne, è più gustoso.

E perche questa viuanda hà assai del caldo, costumasi solo l'Inuerno, potriasi però praticare ancor di Primavera, fatta con più delizia, adoprando punta di petto di Vitello, polla che, gallinaz zetti teneri, piccioni gressi, latte di Vitello in bocconcini, polpettine di Vitello, granelli, e creste di polli, uccelletti di nido uuoti senza capo, zinne di Vitello ripiene, uenirelli di pollo ripieni di mortadella, ò conditi piccanti, dapoi aggiungerci torci di cartiasso tenero, cime d'aspargi, rau spina, petroselli, cipolle te tenere, prugnoli, piselli, fava scuffata, e pellata, torci ai laticoni fritti in butiro, ò midolla, lattucari, riena, finocchio dolce, e tenero, ouer biacco, tutto si può regalare cò rossi d'oua toste, mortadella, ò presciutto, ò gola, e caci.

Pratticasi ancora l'Olia i giorni di magro, perche cotto, che sia in vino, con scorzo di limone, storione, ò spigola, Umbria, cossalo, luzzo, tinca, raina, rombo, dentale, trutta, ò altro pesce grosso, si cuopre di finocchietti, selleri, lattuca, broccoli cotte alla graticola, agli, cipolle stufate in pignatta, cardi, tartuffi, prugnoli, balledri, ceci infranto, castagne lesse, lente, e se gli aggiunge code di gambari, lamprede in pezzetti, latte di storione, ò di raina, ò di tarchia, milze di luzzo, e polpettine dello stesso, calamaretti ripieni, polpe di luzzo, ò di raina cotte in brodo giallo, fegati, & interiora buona di taurina, con le cui oua si regala, si come con ostrighe frutte, e granchi teneri, si può ancora circondare di tarantello dissalato, stufato in pignatta, di salmone d'anguilla salata, di polsi di tonno dissalati, e appar di Genoua, fette di mince, spichi di melangola, e con le solite spetiarie, auuertendo, che le cose, che vi si pongono cotte, siano cotte ciascheduna da per se, e che l'oglio sia perfettissimo.

Per l'vniuersale nell'altre viuande s'è perso il costume del ponerci odori in Italia tanto, forse per l'esempio di Domitio Afro Oratore, che al tempo di Nerone morì in una cena per gli odori de' cibi, perciò, ancorche in quella non la deteriorassero, non li ramento, & al sicuro, chi cò ambra, ò muschio l'ampliassero, potrebbe essere, che gli auuenisse, come à quello arrogante Cuoco in Ateneo, quale hauendo preparato conuito per occasione d'alcuni funerali, si vantaua, che li conuitati nel ritorno dal mesto ufficio lagrimanti, col scoprire la pignatta egli haurebbe fatto, per lo gustoso odore di quella, ridere.

Credeuo con quattro parole sbrigar mi il modo d'insegnare la potacchieria, ma sour'abbondando le cose, m'hà bisognato esser paulo go di questo, che voleuo, mi riscuoterò nell'arresto, sotto il cui nome intendo tutto ciò, che non solo si cuoce nello spiedo, ma tutto quello che, ò senza brodo, ò altro ingrediente humido si cuoce nella gradella, padella, ò tegghia, con diuinarione, che gli addobbi, ò saporetti, ò saie non sono condimenti con cui si cuocano le carni, ma cotte s'aggiungano, per dar gratia. Che l'huomo appetitosi più li cibi lontani vari, e difficili li d'hauere, non ne restò marauigliato, perche.

Niti-

Nitimur in vetitum semper, cupimusq; negata.

E però quel crudo Imperatore, che nel mare Volena saluaticini della terra, e ne' monti pesci marini, in questo è calunniato à torto, per esser ciò cosa naturale, & à tutti Uniuersale; similmente, che ci siano buomini, che mangino, per così dire, con l'orecchie, la fragile curiosità à humana li scusa, tanto più, che habbiamo veduto vn Romano Apicio alla relatione, che in Libia fossero li pesci squilli più grossi, che à Minturno Città di Campagna, doue habitano senza patire vn' hora di tempo, nauigò con molto diaggio à quella volta, e prima, che approdasse, incontratosi in certi Pescatori, e Veduto squilli di non maggiore grandezza de gl' Italiani, gli addimandò se per quei mari ne pigliauano de' maggiori, risposto di no dal Pescatore, subito senza toccare terra in Africa, alla quale era vicinissimo, ritornò à Minturno, ne era questo quell' Apicio, che ritrouò tante viuande, dal cui nome ancora al tempo del terzo Apicio, che scrisse della cucina, si chiamauano Apiciane, secondo Gio. Galdorpio. Ma che diremo della delusa curiosità del Rè di Bettinia Nicomede l'amico di Cesare? quale desiderando vn tal pestetto detto Apuo, da noi Acquatella, dal Cuoco gliene fù presentato vn' altro accomodato in maniera, che pareva vn' Apuo, e così satisfecce al suo desiderio con l'orecchia, che sentì dal cuoco attitarsi il falso. Ma che l'huomo si dia ad intendere, che quella viuanda, che vale più, sia più gustosa, non sò attribuirlo ad altro, che à pazzia, la quale hauendo ancor gli Antichi pe' l' capo, leggiamo in Oratio, che i figli d' Ario non magnauano, che Rosignoli con gran prezzo compri, e che non solo Cleopatra mangiasse la gemma d' inestimabile prezzo, qual con tanta fatica, e spesa li suoi predecessori hauenuano accompagnata, e Volendo dar l'altra al suo Marc' Antonio, gli fù proibito dal Giudice della contesa Lucio Planco, che sententiò la Regina, senza annichilar la compagna, hauere nella cena consumato cento milla sesterzi, che era quantosi contendena, ma molto prima, non per contesa, ma per dar gusto solamente al palato con cibo di molto valore; Clodio figlio del tragico Esopo, forse per disperar più presto la mal cumulata heredità paterna, hauendo gustato vna perla, quale hanea lenato dall'orecchio d'vna tal sua Metella, parueli tanto saporita, che chiamati molti amici ad vn conuito, à ciascheduno diede vna simile gemma à mangiare, accioche di pretiose gemme gustassero, quasi che nel prezzo consistesse il gusto; Ne possono creder, che le lingue de' papagalli, ouero fenicopeteri haueffero in se tanto gusto, che meritassero tanto dispendio in raddunarle per mangiarle, ma che il capriccio di quella gran spesa le facesse parer di gusto singolare à Vitellio.

Poco dissimile doueua essere il capriccio di chi trouò il dispendioso modo di cuocere la carne nello schidone, scriue Gio. Bruirino, che al suo tempo in Francia con bando Regio fù proibito l'arrosto; e perciò l'Economo non douria già bandire l'arrosto dalla sua tanola, perche è più sano, e sostantioso del lessò (perche fatta col mezo del fuoco crosta, trattiene in se racchiusa tutta la sostanza, & in quella si cuoce, è però più difficile da digerire, che il lessò, e si conuene ad huomini abbondanti d'humido, e grassi) ma guardasi dalla frequenza di quello; prima, perche non tutta la carne è à proposito per lo spiedo, da poi bisogna sia, e con lungo tem.

Copri-
ture, e
regalli
di arro-
sto.

go tempo dopo la morte, ò per la gioventù dell' Animale assai tenera, e sopra il tutto molto grassa, & accioche con questa cocitura non diuenti legno, anzi resti morbida, è necessario in molti modi aiutarla; Chi la larda minuta, e chiamasi im-
pilotata; Chi l'inuolge in fette di lardo, accioche quelle dileguandosi, la man-
teughino morbida; Chi cuopre la carne con carta Unta, e chiamasi fagianata; Chi
con rete di Vitello, ò di Porco, ò di Castrato; Chi con frondi di vite, ò canoli vinti;
Chi l'Unge continuamente con strutto; Chi le stilla sopra lardo infuocato, e con
quella fiamma la percuote; Chi con brodo la bagna, e con questo, ò con quanto
brodo da se stessa trasmette, misticato sugo di melangola, ò limoncello, copre la stes-
sa carne nell'imbandirla; Chi per darle odore tiene nella leccarda, ò ghiottola, oue
l'unto cade, e con cui bagnandola si mantiene morbida; cipolle, ouero agli, ò sal-
uia, ò rosmarino, delle quali herbe ancora s'orna la stessa carne, e si cuopre, si co-
me si cuopre ancora ogni arrosto con caparini di Genoua, pignoli spicati, pidi chi,
paste fritte, limoncelli, e melangole in fette; sugo del' uno, e dell' altro, ò sugo di
granate; questa tenerezza, e morbidezza, principale cura di chi cuoce arrosto, non
tanto per l'applicazione de' sudetti morbidi si deue procurare, quanto che se per la
gioventù dell' Animale, ò il molto tempo della morte non si potesse hauere, con al-
tri modi s'hà da cercare. Qual si Voglia carne, ò sia pollo, subito morto tuffato
nell'acqua, ouero nel vino, secondo Oratio.

Si vespertinus subito te opprefferit os pes.

Ne gallina malum responset dura palato

Doctus eris viuam misto mersare Falerno.

Modo
di frol-
lar pre-
sto le
carni.

Viene prestissimo frolla, con lo stare sotto il camino s'inuenerisce ancora d' quel
lento calore; Vogliono, che stando appesa al fisco vna notte, questi habbia proprie-
tà d'intenerirla con certo graue, e natural' alito; l'inuolgerla con panni di lano-
bagnati in acqua calda, e posta nel letto, oue si dorme, la si frollare prestissimo; in
quattro, ò cinque hore, che sia sepolta nel caldo stabbio, diuene frollissima, ouero
nel loco, ouero nella terra esposta al Sole; E però detestato da tutti i Consultari
di sanità, si poner gli arrosti inuolti in panni, cotti che siano, nel letto. A Volati-
li si lasciano i piedi, e'l capo, accio si conuescano tanto cotti nello spiedo, quanto
nel forno, & aggiuntate tutte quelle cose, e posta la carne, ò pollo con diligente cu-
ra d'equilibrio nullo spiedo, uolte hueno, che lo valga, ouero altro nutrimento di
ferro, ò di legno, a' nostri giorni inuentato, i quile tal volta à guisa d'orologio si
sdegna, non per questo il fuoco è libero d'abbandinare questa viuanda, che oltre
l'ingerla continuamente, gli conuiene stare auuertito, che egualmente con a tre-
tanto fuoco più del solito si cuoca, perche in più de tre volte, o non è cotta, ò è br-
giata, e tal volta da un lato in un' altro, e dall' altro in un' altro; in fine la molta
carne nello spiedo si riduce in poca, e per mangiarla ci vuole sempre qualche aiuto,
onde è il prouerbio; trista quella carne che ha bisogno di folla; oltre lo schido-
ne, nella padella carne arrostita, ottimamente si cuoce nel forno, e con meno intri-
co, anzi Celio dice, che per delitia gli Antichi cuoceuano le carne arrosto nel for-
no; pare però, che la padella serua molto boggia per fuggere, e che gustosa viuanda
faccia, e la causa Alessio riferito da Aulento in questi versi, insegna.

Del
cuoce-
re nel
la pa-
della.

Obse-

Obsonium parare sic didici bene,

Apud Sicanos in patellam sapius,

Vt ob voluptatem viri dentes iaciant Coenantes.

Da che si vede, che il friggere in padella praticavasi assai da' Siciliani; questa padella dunque sia di ferro, rame, o terra, chiamata teggia, o tegame, cuoce la carne cruda in molti modi in pezzetti spartita, e polli intieri, o smembrati, tanto in forno, come al fuoco, ouero sottostata, che è coprirla con coperchio di terra, o ferro affocato, e coperto di bragie, a quali ancora s'unisce agreste, uua spina, o altro agro, o herba odorifera, e chiamasi fraccasera, e fa buono se prima, che la carne si ponga nella padella, ci sia cipolla ben fritta, alla qual viuanda basta aggiungere un pepe, e sale, non altra compagnia, ma senza la cipolla se le può aggiungere humido d'addobbo, salsa, e brodo, e chiamasi poi intingolo, nel qual caso s'unisce alla poracchieria, quali intingoli in moltissimi modi si fanno conforme il gusto, e capriccio, e d'alcuni col trattato delle carni si dirà.

Le cernella, latti, testicoli, piedi prima lessati, con osso, e senza, uccelli, e polli, Viuandati in addobbo, & altre carni, infarinate ancora con pan grattato, si friggono de dorate nella padella, ouero si bagnano in rosoli d'oua battuti, ouero fritti, che siano, se gli getta sopra oua sbattute, e così coperti d'una frittata, dal colore di quella li chiama dorati, e di questo modo l'Economo si può seruire, facendo nuoua forma di viuanda di carne, altre volte stata in tauola; Le cernella però, e i latti si pestano nel mortaio, quando siano ben cotte, poi misticate con oua, se ne fa una frittata assai buona.

L'Huomo, che scriue con qualche altro pensiero in capo, è facile a tralasciare alcuna cosa essenziale, non per questo sonomi scordato della bragiola, ancorche la douessi scriuere nel principio, perche, secondo me, questa sù la prima Viuanda, che di carne cotta al mondo si costumasse, e giouami, per autenticare questa opinione, credere, che il mangiare carne s'imparasse da' sacrificij, ne quali l'huomo col naso, come fanno altri animali, conoscesse, che la carne cotta dalla natura era appetita, pian piano poi gustasse di qualche sianzo, e conosciuto, che si poteua mangiare senza nocumento, cominciassero a bello studio a praticare il cuocere carne sù la bragia, da che fu poi chiamata bragiola, & in lione si legge, che Ercole voracissimo mangiava la carne, e li carboni. La bragiola dunque si fa di carne magra, tagliata per trasuerso della coscia, ma è più saporita delle coste della schina, fino al regnone, o d'altro pezzo di carne, come si dirà; à guisa di polpette si batte, con differenza, che quelle col taglio del coltello si fanno minutissime, queste con la costa si pestano minutissimo, & in croce, e da tutte due le parti, ouero con mazzo, o pestone di mortaio, o canna, o mattarella da pasta s'ammaccano, poi poste in un piatto, spolverizzate prima di sale, fiore di finocchio, pepe ammaccato, irrorate d'aceto rosato forte, o maluagia, & aglio ammaccato, Vi si lasciano almeno per due hore; Indi sù la gradella in luogo delle bragie, ettimamente si cuocono. Per tenerle morbide, o s'ungono con strutto, o si pongono à cuocere congiunte con un pezzo di lardo, & in vero se bene è commun parere antico, che la bragia faccia più gustosa la carne, credo però, che questo sia fondata sù'l costume

Delle
bragio
le.

antico, ouero per cãusa di necessitã, ò per occasione di cacciã, come dice *Ateneo*.

Ex cinere aflata carne hi saturantur in aruis;

Quas cõpere ieras venando

Copie: O per non hauer instrumento da cuocerle in altra maniera, perche le bragie in
te, ogni modo sono tanto vicino a la gradella, che si può dire, che sũ quelle sia cotta
la carne; e ne resti libera di cenere, carboni, ò altra sporcizia, & in ogni modo dal
fumo, che col grasso, che viene sũ la bragia, ricue coccitura, odore, e gusto, s'empio-
niono, come s'è detto, i picci di bragiole, ouero si frappongono trà altre carni,
e cose delicate. Cuocesi la brazziola altresì nello picci minutamente lardata, e
tal volta ripiegata, e ripiena con petroselli, aglio, e lardo battuto, e chiamansi co-
piette, e di queste ne fu l'inuestitore *Una tal pizzicaiolo detto Martino di Cesena*;
Si pesti ancor la carne alia foggia del far le polpette, cuopresi e riempisi nello stes-
so modo, ma senza riuolgerle, poste in *Una forma di ferro*, di che si figura più piac-
cia, ò amandorla, ò uita, ò altra. Si pongono a cuocere nel tegame, e chiamansi
brazziolate ripiene, quel che di Porco fresco, d'Agnello, ò Capretto, non hanno biso-
gno (per esser carie in se stessi tenera) di tanta battitura, sì come quelle di Vac-
cina, non sono mai di troppo peste; le di carne salata di Porco, se si fanno stare à
molle nel vino, con poca cuocitura restano tenere; si seruono le bragiole con qual
si voglia delle salse, nel secondo Libro assignateli, non trouo uariãza in *Apitio*
confarsi pi, con le nostre di questa, perche ordina, che si cuocono mezzo nel for-
no, poi sũ la gradella, indi si fũiscono di cuocere nella pentola, come ancor hog-
giadì i costumi, verò è senza l'accompagnamento di vino, oglio, strutto, aceto, &
altre Vanità, come ordina *Apitio* sudetto, ma meglio si ponga nella pignatta buti-
ro fresco, midilla, poco brodo, garofalo intero, e noce moscata.

Tengo d'esser mi vantaggiato assai in questo discorso, ancorche lunghetto cre-
dendomi per bastarmi, per l'auuenire, il dire; *Lat il carne si può cuocere stufata,*
arrosto, à lessò, e simili, senza hauere à repetere il modo, rimettendo il Lettore alla
sudetta fatica, e però ritornando ouero lasciati nel *Macello di Villa*, è necessario
sappia in quanti modi comunemente si cuoca la Vaccina, ò Manzo, ò Vitello, ò
Castrato, ò Agnello, acciò conforme il suo gusto, ò posere possa prouederli.

Causa Tutte le carni in vero piossi, & in tutti i suoi modi cuocere, purchè me-
perche diante il fuoco s'asciughino, e liberino da quella sanguosa, ò viscosa humidità, e
fi cuo- ne re lino di tenera, & odorifera qualità, gustosa, sana, e facile à digerirsi, altri-
cono le menti sono causa di breue vita all'huomo, come volle significare quel Filosofo
carai. ridotto, mentre era ancora in età virile, à morte, dicendo, *Io non sono seduto so-*
pra pietra; io non hò trattato con Donna Vecchia; io non hò mangiato carne
cruda, come è possibile, che io muoia? Alcune carni però col sale s'asciughano in
maniera, che senza fuoco sono atte à mangiarsi, e me il presciutto di Porco, e la
coscia di Bue; e perche alcune carni, ò parti di carni non comportano *Una mede-*
sima cuocitura, & in altro modo, che nel proprio accommodate, riescono di mal
gusto, anzi mal trattate, come per esempio, se si cuocesse una rognonata di Vitello
lessò, Un pezzo di segato stufato, Una testa di Bue arrosto, à vedere cosa tale, essen-
do chiamati, potreste amici ritenere le risa? e pur sariano cotte; pero necessario è
saper

saper qual sorte di cocitura si convegna à ciascheduna parte di carne; e massime la più commune, ò comoda al nostro Economo, stando in Villa, munito tal volta d'una sola sorte di carne; e cominciando dal Bue, quale in contraccambio della Vitella, delle Vacche rosse del tuo Cortile, hanerai in Villa dal Macellaio, senza denaro; dico, che qual si voglia parte di questo Animale cuocesi communemente, & ottimamente lessò; dico communemente, perche per gouernare la Famiglia, per ordinario, non si serue d'altra carne, ponendosi à cuocere vna libra per ciascheduna persona, qual battagli per tutto il giorno; ottimamente, perche si caua più gustoso brodo da questa carne, che da qual si voglia altra, oltre che per esser carne molto di sua natura asciutta; cotta con humidità, viene ad esser meglio contemperata; questa però nel sudetto modo cotta, ben piccata, emiscicata magra, & grassa, con l'aggiunta di poco brodo caldo nello stesso piatto, oue s'imbardisce con sale, e pepe ammaccato sopra; si lascia tal volta vedere su te tanote de' Principi il Verno, accompagnata da salsa verde, fiori di boraggine, ò petroselli, di che pare questa carne si goda. Ma raffreddata per, perge ai Padre di Famiglia comodità di seruirla altra volta riscaldata con strutto nella padella, in fette, ò in fraccassa, ò fraccassata, accoppiata con aglio, ò cipolla, ò agro, ò herbedorifere, ò regalata d'vna delle salse, nel secondo Libro descritta, ouero di questa già cotta, nel mortaio, ò col coltellazzo pestata, farne polpette, ò pallotte. Tagliasi in bocconcini ancora, e fassi ne intingolo, & è buono il rognone, il fegato, la punta di petto, scannatura, Umbilico, e doppinne. La lingua, la zinna, la punta di petto, l'occhio, polso, doppinne. & altri, cotti prima lessò, raffreddati, e tagliati in fette minute, & aspersi con fiore di farina, si frigono con lento fuoco, per con agro, ò salsa reale, e fior di finocchio, si seruono. La coda di Manzo tenera, frola, ben battuta, fatta stare in addobbo di vino grande, ò Maluagia, con dentro noce moscata, garofalo intero, pepe ammaccato, per tempo d'hore 24. ouero d'vna notte, posta à cuocere con lo stesso addobbo, quale secondo, che cala per il bolire, se gli aggiunge, salata à sufficienza, seruesi calda, ma meglio fredda; ogni pezza di questa carne, già cotta lessò conseruasi per quindici, ò venti giorni nell'aceto, e se rinouarai l'aceto, per più d'un mese ancora, da poi nel sudetto modo frita, si seruono; la lingua, e zinna ben cotte, oltre li sudetti modi, in bocconcini ancora, entrano ne' pasticci, & impillorate alla Francese, ottimamente si pongono allo schidone, e qual maggior comodità sarà di queste due sudette parti di Vaccina, delle quali vna la lingua ben cotta lessò, ò in acqua, ò in vino buono, inscoccata di canella, e garofali interi, poi salpamentata, se ne seruono ne' banchetti intiera; & alta, ouero in fette, tramezzate pur con fette di mortadella, ouero limencello; e l'altra la zinna d'acqua, che latte, cotta subito morta la bestia; prima, che il latte diuenti agro, resta tanto tenera, e delicato, da quel latte cotto dentro, che seruita, s'è fredda, ò calda ne' sudetti modi, ò intiera impillolata, ò in pezzetti, ò in multa in rete, come fegatelli, cotta arrosto, ò viuanda esquisita; e la sudetta carne Kaccina magra, cotta arrosto, e fredda, si piccà, ò vogliamo dir si trita minuta col coltello, e si seruono in insalata, con vna frusta vna passia, grani di granate, pepe ammaccato, per regalar piatti d'altra Viuande, e questa così salata vogliono, che faccia parere il vino più sapo.

Qua-
sorte di
cocitu-
ra si co-
uerge à
ciasche-
duna
carne.

Del
Bue, e
sue parti
cotto
lessò.

In pol-
pette.
In intin-
golo.

Fritto,
& intra
cassata.

Coda
cotta in
addob-
bo.

Si con-
serua in
aceto.

Lingua
e zinna
di Bue.

Cotte
in vari
modi.

saporito, e gustoso, che qual si voglia altra carne. Tuossi fare ancorà stufatà qual si voglia parte del Bue, ma la scannatura, la parte di dentro nel lombo, e la coscia saranno più à proposito, le due prime, per esser le più tenere parti di quello, l'altra per resistere meglio alle percosse, quali per farla tenera, se le deuono dare, & accomodarsi in molte maniere, ma pure il modo de' Tedeschi, come quegli, che di tal carne abbondano, molto mi piace. Fassi stare la carne vna notte, ò sei hore del giorno in vn catino, poluerizzata di pepe, sale, canella, garoffalo, ben sburfata di maluagia, ò vino buono. Ponesi poi nella pignatta ben Unta, e quando sia mezza cotta, se gli aggiunge quanta humidità haurà trasmessa nel catino, s' accompagna con saluia, petroselli, midolla, ò grasso Vaccino, aglio poco; Indi se le può vnire la lingua, ò zinna, ò callo di petto dello stesso, con vn poco di presciutto, ò Ventresca, ò gola porcina salata, s'accresce con vccelletti, ò storni, ò starni vecchie, ò palombazzi, in fine si regala con prugne, cerasse, mosto cotto, vn poco d' aceto, e zibibo, cuocesi à lento, ma longo fuoco, ouero in forno ben caldo, con bragie attorno. Con la sudetta carne cruda libera da neruetti, e pellicole, pesta col coltello assai minuta, si fanno ottime polpette, e massime se hauendo consideratione alla sua natural durezza, la renderai morbida col pestarci dentro grasso, ò midolla vaccina già detto. La sudetta tagliata pe'l trauerso della carne, fà esquisite bragiole, e perche queste sù la gradella malamente si potriano tanto humettare, che la bragia con la natural siccità della carne non le renda dure, però bisogna nel tegame coperte di buon strutto, e lardate, farle bollire, l'vna, e l'altre di queste viuande nell'imbandirle si possono fiorire di pignoli, pistacchi, scorze di cedro condite, e le bragiole si possono seruire con la salsa nel secondo libro destinatali, e le polpette si ligano con ouo.

Altre polpette.
Bragiole.
Cuocitura del le interiora.
Varone de Re Russica comparte li generi de' Buoi in quattro, il Vitello, il Manzo, il Bue nouello, & il Bue venulo, cioè Vecchio, sul Bolognese la Vaccina, che si mangia per lo più è il vecchissimo, che se fosse il Bue nouello d' anni 5. ingrassato con herba già indurita, e che habbia la semente in latte, ouero il Manzo della seconda età, come communemente si nomina (nel che pare, che ingannano il gusto coll'Vdito, chiamando Manzo vna Vecchissima Vacca) molta quantità di viuande si potr bbero fare, ma contentandoci di queste veniamo all'interiora. Il fegato di Manzo s' accomoda per la famiglia in intingolo tagliato in bocconcini soffritto con aglio, e petrosello seruito con cascio, e legato con oua, perche se si cuoce allo spiedo, ouero si frigge, resta duro; e però qual si voglia fegato vorria esser di bestia giouine, maschio, grasso, meglio ingrassato di latte, ò fichi, ò farina di castagne, perche di tal sorte dà ottimo nutrimento. Gioua à quelli, à cui si diminue la vista auanti sera; e per godere di questi giouamenti, & acciò non sia graue da digerire Vuol' esser cotto con saluia, ò lauro, ò inuolto in rete tanto che la sanguosità sia consumata, ma s'auuerta, che non venghi per troppa cuocitura duro, e mangiassi con cose acide, che à questo modo giouerà à qualche imperfetto del nostro fegato, si come ogni interiore all' altre interiora; è meglio quello del capretto, ancorche non ingrassati, poi quello de' polli, e quello dell' oche, à cui succede quello del Porco. Le ceruella perlestate si friggono con oua rotte s' indora-
no, e

no, e con melangole, ò limoncello, e zucchero si seruono; queste perlestate bene, tritate col coltello, incorporate con pepe, canella, zucchero, Una passa, cacio di forma ligato con reffi d'oua crude, ò riuolte in rete di porco, ò di vitella, si cuocono con lento fuoco nel tegame, e sottelate, con questa cuocitura si liberano da difficoltà nel digerire, e dà nutrimento viscoso, e grosso, per la qual causa si dice, che chi mangia assai ceruello è senza cernello. Plutarco lib. 8. dice che gli antichi non mangiauano ceruello d'alcuni animali, e che abborriano, chi li mangiaua.

Le trippe ben irite, e lauate, molto cotte (perche le di Bue Vecchio, magrasso sono meglio al gusto) con buon brodo poco, ò niente salate, fanno ottima suppa coperta di cacio parmigiano, e seruite con menta quale altrettanto li leua ogni mal odore, quanto il zucchero gli l'accresce. Le prime trippe furno cotte, e mangiate da Calandrina da Pistoia. Fassi più gustosa questa suppa col componere nel piatto Un suolo di pane, & vno di cacio tenero detto romino, ouero rauuagioli, ò pronature fresche, & Una di trippe, con cacio grattato parmigiano sopra, menta, e pepe ammaccato, poi si sottelata la suppa, con aggiungerci brodo grasso, quando s'asciuga, conforme al bisogno; se della sudetta compositione, senza pane però, si farà pasticcio, riuscirà viuanda gustosa, sì come si può seruire per intingolo, senza il cacio. Possi ancora il budello maestro riempire d'altre trippe battute, se bene fossero di Vitello, accompagnate con herbe, oua sbattute, cacio, specie à bastanza. Potransi ancora empire d'altra carne piccata tenera, pignoli, passarina, specie, oua, e cacio grattato, ouero in luogo di carne, riempirgli di pieno di ricotta, oua, cacio, herbe, Una passa, e specie à bastanza, poi cotte in buon brodo, si seruiranno calde, ouero se ne comporrà Un pasticcio; per la sanità sono migliori le di Capretto, e Vitello, le quali si spaccano, ò si riuersano, e lauano con aceto, e sale; quelle, e quelle si lodano per faticanti, e per chi habbia ardente lo stomaco. Delle milze, polmoni, e cuori, la douizia Bolognese non me ne lascia parlare. Li piedi ancor loro poco trà ciuili si costumano, tuttauia in caso di necessità pelati, ben cotti, e leuatone l'ossa si conseruano, ò salpamentati, ò in aceto, poi infarinati si friggono, ò si dorano, ò si seruono con la salsa, al secondo Libro detta; Altri li cuocono con prescinto, e così caldi con la salsa Verde, ò bianca portano in tavola. Possonsi ancor fire in gelatina, come s'è detto, ò per regalar altre viuande. Da' piedi si lodano gli anteriori, come più gustosi, e digestibili per la maggior fatica, sì come più quelli de' Capretti, Agnelli, ò Vitelli, che li di Bue, ò Porco, e perche generano humori viscosi, sono contrarij à podagrosi, & à chi pate di dolori colici, e sciatici; buoni per quelli, che hanno il sangue, & humori sottili, come li tiscichi. Hanno ancor proprietà di far dormire, sì come copiosamente nadriscono, & eccitano l'appetito; I lauar gambe a Caualli affaticati, con brodo fatto di zampe di Bue, gli fa assai. Il grasso di Bue serue in luogo di strutto Porcino con più gusto, e maggior sanità, e massime la midolla d'osso maestro, cioè della coscia, della quale ne i pasticci, minestre, suppe loue, stufati, soffritti, e sottelate se ne adopra; è giudicato molto più à proposito quel grasso, che si ritroua in mezzo la carne, che quello, che è nel disotto della carne. Il sudetto grasso pesto dileguato, mediante il fuoco, poco lauato, e colato, si come il porcino, conseruasi, e seruasi, come quello, in

lo, in altro modo ancora; leuasi parte di quello, che s'indurà sopra il brodo, e si conserva, e serue, come il porcino; ogni sorte però di grasso causa inappetenza; disturba la concottione, e rilassa lo stomaco, sì che è meglio la carne magra tramezzata di grasso, ò di neretti, che la grassa solo, ò la magra solo, anzi di bestia grassa la carne magra solo si pigli, ma di bestia magra la grassa si deuè pigliare.

Lodi del Bu. Sono fatti gli Huomini d'hoggi di tanto delitiosi, che non solo lor pare bassezza il vedere sì la lor tauola il Bue lesso, ò stufato, ma molto peggio per la durezza lo praticano arrosto, e però s'è totalmente perduto il modo d'arrostitire questa carne, & in questo potiamo conoscere, quanto il lessò d'hoggi di superi la moderanza de' gli Antichi. Omero dice, che i lombi de' Buoi arrostiti, à Regi si seruivano, e che Menelao nelle nozze de' figli, donò per regalo à Telemaco Una schena di Bue arrostito. Agamemnone doppo il duello honorò Aiace con lombi di Bue arrostiti, e similmente à Nestor, ancorche vecchio, & à Faetio donò carne di Bue arrostita. Empedocle hauendo vinto in Una battaglia equestre Olimpia, à quelli, che Vennero ad incontrarlo; donò Un Bue cotto arrosto, ripieno di mirra, e menta, & altri odoriferi, quale à punto ne' giorni nostri, per la festa di S. Bartolomeo, habbiamo veduto dall' alte loggie del publico Palazzo, al Popolo precipitare. Conone dopo hauer superato i Lacedemoni fece conuito à gli Ateniesi con cento Buoi arrostiti, sì come à tempi de' nostri Padri, da' Bolognesi si preparauano alle genti di Carlo Quinto, quando in questa Città Venne à Coronarsi. Ercole contese, e Vinse Lepreo, chi prima mangiasse un Bue, Tragero, Tarsio, Nilone, e molti altri, in Un giorno mangiauano ciascheduno da per se Un Bue, se coloro hauessero hauuto Un pezzo di Vaccina ben frolla, e battuta, cioè la coda, ò la parte di dentro della coscia, e questa posta nello spiedo, coperta di rete di Vitello, ò Porco, ma prima circondata di fetta di lardo, e grasso Vaccino, & infideccata di garofali, e pepe ammaccato, ouero così accomodata inuolta in carta vnta, & allo spiedo cotta, buuettando continuamente la carta per di fuori con strutto, al sicuro magnauano la tauola, non che il piatto. Per esser il Bue simbolo dell' Agricoltura, sì come ancor dell' alimento non dourà granare al Lettore, questa poco digressione in lode di quell' Animale, per le cui fatiche tutti viuiamo, onde Salom ne' Prouerbi, vbi plurimæ segetes, ibi manifesta est fortitudo Bouis, & il quale, quasi solo, è buono viu, e morto. Cecrope primo Re de' gli Ateniesi fu il primo ancora, che videffe il Bue, e per marauiglia lo chiamò Giove, tanto propriamente, per esser à tutti Giove, quanto, che in nostra lingua l'Una parola nell'altra, con la sola mutatione d' Una sillaba s'accomoda. Cicerone dice, che la natura l'hà munito di ceruice alta, e gagliarda à posta per arare. Era tanto caro à gli Antichi il Bue, che Solone prohibì il sacrificarlo, e Celio Rodigino dice, che in Atene non si sacrificaua; & è certo, che era punito con la stessa pena Uno, che senza causa ammazzaua Un Bue, come se hauesse ammazzato Un Huomo, e che alcuni Romani furono esigliati per hauer ammazzato il Bue; ma dapoi li Romani non sapendo con qual maggior honore venerare li loro falsi Dei, sacrificauan gli la più cara cosa, che hauessero, che era il Bue, onde racconta Plutarco, che Paolo Emilio nel trionfo de' Macedoni ne condusse cento bellissimi, con le corna

cornà dorate, con bende, e ghirlande ornati per sacrificargli. Li primi Greci, che arriuaron in Italia, vedutola abbondantissima di grandissimi Buoi, col loro nome lq chiamaronò, che suonano in quella lingua Italos; E se li Galli, habitatori Antichi della Lombardia, furono chiamati Boi dall'abbondanza di quelli, al sicuro Felsina all'hera, che dapoi, come Metropoli della Prouincia, fù chiamata Bologna, ne doueua essere copiosissima, e successiuamente li Bolognesi indiffesi Agricoltori, al cui proposito cantò quel burlesco.

Qui mancant sensu, vadant habitare Bolognam,

Quamuis ipsa Boues grassos faciatq; Bragatos.

E ne hà fatto nascer questo pensiero, che con lo stesso nome di Boi, scriue Plinio nel Lib. 8. Cap. 14. si chiamauano certi Serpenti grandissimi, perche zinnauano le Vacche con tanta forza, che le ammazzauano, de' quali al tempo di Claudio in Vaticano, ne fù ammazzato vno grandissimo, nel cui ventre ritrouarono vn pueto. Et Isidoro chiama Boi certi Uccelli in Italia, quali seguitano gli armenti bouini, per zinnar le Vacche. Narra Vlisse Aldrouandi esser costume appressò Turchi, che conuenendosi per qualche occasione castrare alcuno de' suoi putti, cuoceno vn Bue intiero arrosto, nel ventre del quale pongono vn Castrato, nel cui corpo pongono vna Gallina ripiena d'oua, quale del forno lasciano sino, che l'oua siano cotte, poi lo fanno magnare a' Parenti del Putto patiente; presso Romani, in luogo del Castrato, nel ventre del Bue poneuano, e cuocenuano vn Porco, e questo chiamauano Porco Troiano, onde Cincio in quell' Oratione, oue suadeua la legge Fania, sopra il moderar le spese, detesta il sud. to Vso del Porco Troiano, come dispendioso. Leggesi in vn libro nella Libreria dell' Aldrouandi, stampato senza il nome dell' Autore, sotto il numero 204. legato con altri libri, che Prometeo fù il primo, che mangiasse Bue, e che prima non si mangiua, perche era ministro di Cerere, da questo libro cauerò molti de' primi inuentori di cose da mangiare, perche lo ritrouo curioso, erudito, e per altri confronti veridico. A chi dunque non è di giouamento questo Animale, mentre con la propria vita sacrificata, purgaua già de gli Huomini le colpe presso il Vero Dio, e con la morte di ventidue miglia, il gran Salomone honorò la consecratione del nobile Tèpio. Esì come non cissa in Vita d' sfaticar per l' Huomo, cominciando con molta docilità giouanissimo ad imparar dal Vecchio, così morto, oltre l'esser buon cibo, è ancora di molta utilità, della quale prima, che se ne dica; della docilità raccontiamo quanto auuenne à Pitagora, in passand vicino alla Città di Trento. Questo hauendo veduto vn Bue, che con piede, e bocca guastaua vn campo di Fana, disse al Custode di quello; Che ammaestrassè quell Animale in maniera, che non danneggiasse quella Biada; rispose il Bisolco; Et tu, che vai insegnando ad altri, perche non ammaestrà questa bestia, che non faccia questo male. Allhora Pitagora con parole procurò di distorre l' Animale dal danneggiare, poi condottolo alla Città, lo domesticò, & imparò in maniera, che quegli di rustico fatto Urbano, lo seguina per tutto, oue andaua, portando, quasi seruo, alle corna appeso, o sporta, o ciò, che à Casa al medemo Padrone conuenina mandare, e pigliando il magnare, che da qual si voglia gli era porto. Salasi dapoi la carne di coscia da'

Altri
utili del
Bue.

Germari, & asciutta al fumo si serue per la po. & incorruttibile companatico, e fuori delle loro habitazioni; salonia altresì i Bolognesi, mischiata con la porcina, e di tutte due ben pe'te, si empiono le budelle di Porco, ouero le stiffe budelle di Bue, e sono Mortadelle, o Salame. Et accioche qualcheuno dalle sudette lodi, e costumi di mangiar il Bue, non restasse ingannato; sappiasi, che quella carne si conuiene più a' faticanti, e giuani, che a' riposati, e deboli, perche genera grosso nutrimento, e malencomico, si che si deue prohibire a' chi pate di Rogna, o Quartane, o altre infirmità deriuanti da malenconia, & è cibo piu per l'Inverno, che per l'Estate. Il fiele per la sua amarezza desiderato da' Pesci, serue per farne pasta da pigliarli, come si dirà; del fiele si fa una cola detta dragante, serue mirabilmente per far morire le Cimici, mischiato con aceto, serue per tener nette, polite, e lucide le botti; e leua, applicato, ogni spina confitta nella carne, si come accomodato in forma di ghianda, serue per ottima supposta, facendo euacuare. L'ossa spongose, e piene di grasso si fanno ribollire con vrile di buon brodo, onde hanno dato occasione di raccontare, che una tal natione di sottilissima Economia, si serue di tal'ossa una settimana per un Vicinato, bollendo una mattina in una pentola, d'una Casa, & una in un'altra. Verissimo è, che di que'ossa abbruciate, la poluere applicata, oue sia macchia di qual si voglia vrto, si leua; e d'ossa si fan dadi, manichi di coltello, & altri. Le corna accomodate ad vso di caccia per chiamare Cani sono singolari, delle quali ancora si fanno pettini, manichi di coltelli, daghe, e falcelli, & altri, & insieme con le vrigne, come s'è detto, s'ingrassano campi. Se con le crine della coda riempiono cossini, o altro sedile, porgono più comodo riposo di qual si voglia altra cosa, ne mai s'uscono troppo, come altra materia. S'ingrassano li Buoni con herba medica, & herba, che cominci ad hauer le grane di latte nella spica; la seconda herba, che l'Autunno viene ne' prati, ingrassali ancora; nel Perugino il Verno, con rapi tagliati in fette, s'ingrassano benissimo, e chiamanosi arapati, noi con vinaccie, e faue gli ingrassiamo; li magrissimi, ouero ammalati si douriano prohibire dal Macello, e si conoscono, quando non mangiano herba, o fieno, possonsi però salare.

Vitello
d'un'an
no, oue
ro Ca-
parec-
cia.

E poiche rare volte magnasi il Bue nouello, cioè quello, che nel fiore della sua età è buono da lauorar la terra, e se si mangiasse, si serue ne' sudetti modi, con molto maggior gusto, che del sudetto Bue vecchissimo, diciamo qualche cosa della seconda età, e sono quelli, che chiamiamo Vitelli grossi, a Roma Campareccia, dal campo, oue pascono, altrimenti Giouenco, e questo, perche giouandosi mangia, o perche cresciuto lauora, per la qual cagione, per non danneggiare l'Agricoltura, forsi da' Bolognesi molto non si costuma. Questo propriamente è il Vero Mangio, così detto forsi dal mangiarsi, e di questa età costumasi mangiare il Bue in molte parti della Lombardia, e per la Germania; tutto stà bene, si come stà male il tempo, che per li nostri macelli si costuma, perche la stagione di magnare questo saria il Maggio, & il Giugno, come in Roma, e Milano, & a noi si prepone il Verno, nella qual stagione per lo più sono magri, o con qualche imperfettione, per causa della quale il Contadino diffida poterlo far crescere, o cresciuto oprarlo, o per la poca monitione di strame, lo vende. Questo cuocesi per

per lo più, come la Vaccina, ma il buono giouine, grasso, di Primavera, che non habbia fornito di zinnare, è poco differente dal Vitello, che mugne, e massime la femina, che non habbia conosciuto il Toro, e puossi cuocere non solo ne' sudetti modi della Vaccina, ma ancora della Vitella mongana, l'abbondanza però c' habbiamo del lattante, causa, che poco la Campareccia si costum; il maschio di questa età chiamasi Toro, col quale nelle Spagne fassi una nobil caccia, ò spettacolo regio, perche, oltre il gusto de' spettatori, rende arditi, e praticchi i Cavalieri in offenderc, e difendersi da questo irato animale; & agile, e pronti li Fanti, quasi in guerra, hora ad assalir questo, hora a diuertirlo dalla persecutione de' Cavalieri, hora a deluderlo con la cappa. Mida, e Temistocle, e molti altri morirono col bere il sangue di questo, si come per contrario di questo, il fiele, per detto di Prospero Alpino, è biuuto dalle Donne Egittie per ingrassare. Di questo si dice, che escano l'Api. Ammazza il Giouenco, ò Toro a forza di fiere mazzate, con auertenza a non romper la pelle, accioche il sangue, del quale si creano le Api, non si vada; Chiudesi ogni foro, tanto per oue spira, quanto occhio, orecchie, e simili; ponesi in una casetta esposta al Sole, fatta di tauole longa, alta, larga per ogni parte otto piedi, nella quale sia una sola picciola porta, e per ogni parete una fenestrella ponesi dentro il Mungio prestissimo, & ancor caido, sopra vn preparato letto di timo, e subito si chiuda la porta, e le finestre, procurando, che con loto, ò bitumi, ò sterco Vaccino sia ancor chiuso ogni foro, buco, ò minima fessura; indi a tre settimane, con aprire la porta, & alcune delle finestre sò to vento, se gli dà aria calda di mezzo giorno, poi di nuouo chiuso ogni cosa, come prima, di lì a undeci giorni si torna ad aprire non solo la porta, ma le finestre, e si ritrouano l'Api in diuersi sciami compartite suolazzare, nello sterco di questo si genera lo Scarafaggio.

Modo
di far
nascere
Api.

Ma Veniamo al Vitello lattante, chiamato a Roma Mungana dal mungere, honoratissima viuanda, soauissimo cibo, e delizia delle nostre tauole, si come per contrario dubito, se presso gli Antichi questo cibo fuisse in molta frequenza. Gli Hebrei idolatrarono colà nel deserto in un Vitello, qual giouenco, non lattante, mangiava fieno, come lo dichiara il Real Profeta nel Salmo 105. il Vitello, che quella Cantatrice appresto al Rè Saule, era pascente nell'orto, come si legge nel primo de Regi, & in S. Luca al Cap. 15. nella parabola, che dal Figlio Prodigio Christo propose a gli Hebrei, il Vitello fatto ammazzare dal Padre, per l'allegrezza del ritornato Figlio, era abbiadato, e pure in queste stisse sacre carte si sente nominar Agnello, e Capretto lattante, prohibito là nell'Esodo, & a troue, di mangiar a gli Hebrei, quali forse superstitosamente s'asteneuano ancora dal Vitello lattante. Ne mi leua da questo dubbio il legger ne i Scrittori Latini questa parola Vitulus, perche io credo al sicuro, che intendessero del Vitello giouenco, non lattante; Oratio chiaramente me l'insegna.

Del Vitello, e se s'vfauna anticamente in cibo.

Me tener soluet Vitulus relicta

Matre, qui largis inuenescit herbis In mea vota.

E Virg. Tum Vitulus lima curuans iam cornua fronte.

E la stessa etimologia apertamente lo dichiara, mentre Vitulare vogli dir saltella.

tellare cō allegrezza, perche li lattanti se si lasciano saltellare, pescaranno, e meglio di tutti ce lo dichiarano Costantino Cesare, Columella, Palladio, e Crescenzio, scrittori d'Agricoltura in Latino, quali sotto nome di Vitello, chiamano li giouenchi da castrare, e però tal posso credere sia il Vitello, da Plauto, in certe sue nozze desiderato, e tal sia il nominato da diuersi altri Autori Latini. Ne è possibile, che in Atteneo non si leggesse questo Vitello lattante, se si fosse usato, e che Martiale qual diligentemente ha scherzato sopra quasi tutti li cibi, e nomina il Porcello, e li Capretti lattanti, habbi tralasciato il Vitello lattante, se si fosse consumato; anzi non hauendo nominato ne meno il Vitello giouenco, posso dubitare, che questa carne ancor lei fosse poco stimata, e Cicerone 2. de D. u. la chiama Carnetta, e Galeno chiama il Vitello Bue imperfetto, e la carne del lattante chiama viscosa, e mucosa. Apicio antico della Cucina scrittore, narra alcune viuande molto prima inuentate da quell'antichissimo Romano Apicio, del quale Seneca, & altri raccontano, che consumasse la sua molta facoltà in magnare, e trà le viuande Apiciane antiche non ci nomina il Vitello, vero è, che nelle sue particolari insegna di cuocere il Vitello nello stesso modo, che il Bue, cioè lessò, da che si vede, che intende del Vitello pascente, e che era in quella stima, che il Bue. Sà però nominare gli Agnelli, e Capretti lattanti. Celio Rudigino ne' suoi delle cose antiche dotti scritti, mostra esser del mio senso con queste parole: In mensam Vitulos admisisse se summum censetur scelus; aggiungo, che ogni legge per ordinario si spicca dalla Città Metropoli, ò viene da' costumi di quella già conosciuti ottimi, e però al certo a' Romani era vietato ammazzar Vitelli, perche arriuato all'orecchie di Valente Imperatore, che li Popoli Orientali cominciavano a mangiar Vitelli lattanti, con espressa legge il proibì, da che si vede, che ancorche non fosse più il tempo della Republica, e che si fossero cominciate ad abusare i di lei buoni costumi, quello del non mangiar Vitello ancor s'osservaua per l'utile, che ne succedea all'Agricoltura; ma à che è contrauentir alle leggi, e far danno alla Republica, se satisfacessero al lor gusto con Asini lattanti? Quei latti, de quali li scrittori dicono, che gli Antichi per delitia si cibauano, e con quali Eliogabalo ne' suoi pasceua li suoi rustici, s'auuertì, che erano di Pesci, come murena, mulo, lupo, e storione. come da' stessi Autori è dichiarato, e Plinio abbondantissimo Scrittore non conobbe i latti di Vitello, mentre dice, che i latti sono solo ne gli buoi, e pecore, per quali passa il cibo nel ventricolo, infelicità de' golosi di quel tempo? E se da' sacrificij si principiò l'uso di mangiar carne, come dianzi diceuamo in questi mai non s'usò Vitello lattante, se douemo creder ad Alessandrio ab Alessindro, qual dice, che le vittime, che per sacrificij si preparauano doueano esser adulte, e ben pascite, accioche gli auspici, che da quelle pigliuano, fossero sinceri. Auerruc, che fiorì del 1100. diligentissimo, quanto sapientissimo scrittore Arabo, propose per cibare ammalati il Vitello lattante, e con tanta lode, e tanti buoni attributi, che da molti, & in particolare d: Broerino Campeggi, è giudicato, che ecceda; Quindi è, che da' moderni si loda per la sanità il far bollire col Vitello il Capponc, ò Gallina; Bertuccio antichissimo Medico Bolognese, nel suo Collettorio di tutta la Medicina al Cap. 3. della prima sezione, intitolata De Regimine Sanitatis, afferma, che le car-

le carni de' Capretti saltanti, de gli Agnelli, e Vitelli lattanti, e del Bue quai non habbia ancor cominciato ad arare, fanno ottimo Chilo; E Pietro Crescentio, ordina si dyno i Vitelli lattanti al Macellaio di giorni 15. hauendo più riguardo alla quantità, e qualità del latte, qual dalla madre si cauerà, che dalla qualità della carne, perche di quella età si può con Galeno chiamar mucosa, il che è contrario à quanto cantò Calpurnio nell' egloga quinta, Poeta forse più antico di Virgilio, comentato da Diomede Guidalotti Bolognese.

Parce tamen fætis, nec sint cupedia tanti,
Destruit vt niueos venalis casus agnos.

Questi però sudetti sono Autori, che videro assai tempo dopo i Greci, & i Romani. Dopo questi il Platina, insegna di cucinarlo, e nel modo, mostra, che non molto prima si fosse principiato l' uso di quello in cibo, & è ancor il primo, che nomina pasticcio, o pastilli, l' uso de' quali forse venne al mondo col Vitello lattante. Vero è, che Broerino racconta, che in Italia, & à Roma s'ingrassano li Vitelli sino in capo l'anno col solo latte, dapoì se ne fanno viuande per Papi, e Cardinali, nel che quanto quell' auttor Francese sia mal informato, ogn' vno lo può conoscere, e dal non costumarsi hoggi, perche non si diminuisce, anzi s'amplia sempre il modo di gustar alla g. lu; E al considerar, che il voler gouernar vn Vitello vn'anno col sol latte, non bastaria il latte di quattro Vacche, non che della sola madre, quale, quant'egli crescendo hà bisogno di più pasto, eila con l'allontanarsi dal parto, manca in far latte, e facilmente, ò non vorria il Vitello xinnar altre Vacche, ò le Vacche non vorriano dar il latte ad altro Vitello; il tutto sia raccontato, per mostrare à chi fosse d'altro senso, che s'è hauto occasione di dubitare.

Questo pretioso Animale, del quale l'Economo con non molta spesa può ornare vso in abbondantemente vna Tanola, ad alcuni basta sia cotto, per esser in tutti i modi cibo. bo esquisitissimo, tuttauia il collo cuocesi stufato, ouero in bragiote, si come la spalla, possonsi ancora cuocer lessò, la punta di petto, primo taglio, si serue lessò, si come il secondo, qual può ancor seruirsi stufato, ma il primo taglio, per farlo restare bianco, s'innolge in vna saluietta, ò rete dello stesso. Vero è, che per uscire dall' ordinario se gli leuano, l'ossa, si riempie con pieno futto di cacio, oua, e ricotta, & altri ingredienti, ò di ceruelle, ò di animelle dello stesso, ouero di carne magra trita, mistificata con midolla. ouero rognonata, piccata, con l'aggiunta d'vn poco di ricotta, vna passa, pignoli, agrella, ò vna spina; poi innolta nella rete, si fa bollire tal volta ancor in latte sino che sia cotta, quale alcuna volta si serue in vn piatto di salsa Verde, o bianca, ò coperta di fiori, ò d'herbe, ò di qual si voglia di quelle coperture dette di sopra nel trattato del lessò. Da altri leuatone pur l'ossa, e fatta la detta punta in forma picciola, si pone in vna vesica, quale si riempie col sudetto pieno, procurando, che in mezzo stia la carne; questa à per seitione cotta, si spoglia della veste, e ne resta il callo della punta di petto coperto, per di fuori da alcuni creduto vn Polpettoni; il sudetto callo ancora si pone ne' pasticcio, e nella suppa lousa, ò si cuoce su la gratella; la panza si riempie col sopradetto pieno ancor ella, e si seruì calda con fiori, e Verdura, ò salsa, si come si eada in fette, quai si possono riscaldare nella padella dorate, ouero su la gratella irrorate di pan grattato, e zuccherò.

Le co.

Le costole della schena detto *raffello*, trà il rognone, e la spalla, insieme, ò separate, alla gratella in bragiolo, ouero unite nella pentola stufate, ò allo spiedo, si cuocono; ma la parte, oue s'arriua al rognone, minutamente lardata, ouero coperta di rete dello stesso, si cuoce allo spiedo, quale cotta, se le può leuare il rognone, e si picca minuto con lo stesso grasso, ò midolla di Vaccina, si lega con ouo, zucchero, petroselli, & altri, e se ne coprono fette di pane abbruscate, ò fritte nel grasso di Vitella, ò butiro, e chiamansi *crostini*, ò *pan zittone*; seguita alla rognonata un taglio con molto lombo congiunto, & al quale è attaccato, ò la zinna se è femina, ò la parte, che è trà la panza, e la coscia, qual chiamasi *lacchetta*, l'uno, e l'altro staccata, che sia dal lombo, si cuoce à lessò, ò stufato, ò in pasticcio, ma il lombo vuol'esser cotto arrosto, ò stufato, ouero la carne leuata dall' ossa si serue ottimamente in pasticcio; quel tagito sotto la coscia, oue è attaccata la coda, si cuoce arrosto, ouero in bragiolo, la polpa in pasticcio, ò in stufato, ò in polpette, ò in copiette, la coscia possi cuocere tutta arrosto nel forno, leuato l'osso, in cui luogo si riempie, ò del sudetto pieno ordinario, ò d'altra carne Vitella piccata con condito, e spetiaria, e prugne di marsilia, ouero con fegatelli di polli, creste, granella, zartussi, prugnoli ligati con ricotta, & oua, e si può ghiacciare, ò per mezzo spaccata nello spiedo ben lardata, meglio battuta, ò coperta di rete dello stesso, ò di Porco, ò Castrato, ò di carta Unta, se ne fanno ancora ottime bragiolo, esquisite polpette, ò copiette, & è rara per pasticci, e riesce buonissima stufata. La testa bene pelata, e bianca, che meglio succederà, quando si farà più presto dopo la morte del Vitello, si cuoce à lessò, e con usanza antica seruesi con un naranzo in bocca, e perche resti bianca, si fa cuocere inuolta in un panno lino con meglor modo, non ancor cotta, se le leuano l'ossa con le ceruelle, senza rompere la pelle, quelle si gettano, queste si misticano con carne migra trita, midolla, conditi, rossi d'oua dure, ouero con ricotta, cacio, oua, pignoli, uua passa, agreste, uua spina, & altri, e fattone un pieno, se ne riempie la detta testa. Puossi ancora riempire con animelle dello stesso, fegatelli di pollo, presciutto in fette, cernellato fino, salticcia d'iodanese, rossi d'oua rosse, pignoli, & uua passa, poi in qual si voglia modo piena farsi cuocere in brodo bollente, tanto che detto pieno, e testa siano cotti, e seruisi con fiori, e verdura, ouero con li regali sopradetti riempita, si sottesta, e cuoce in forno, si serue con una delle salse sopra nel Lib. 2. descritta; sarà viuanda tanto più gustosa, quanto allegra, se riempia la sudetta testa di Vitello con trè, ò quattro testicciuole di Capretto, ouero Agnello lattante ben pelate, e cotte à lessò, netze, e libere da ossa, e ripiene col sudetto pieno, perche nel tagliare la testa grande del Vitello dal Trinciante, quasi granida, espone una testicciuola per qual si voglia Conuitato. Puossi ancor questa testa far stufata, ò in brodo seuro tutta, ò in parte, e li polsi, & occhi si pongono ne pasticci; la sudetta cotta lessò raffreddata, ò meza, ò tagliata in fette, poluerizzata con farina, ò pane, si frigge nella padella, si serue con agro, ouero si dora con frittata, l'occhio perlessato, li uero dall' ossa, si cuoce allo spiedo impilottato, ò fritto i crosta con pane, zucchero, cannella, e sale; qual si voglia testa, che si debba mangiare, vuol'esser di lattante, è però non hò parlato della di Bue; quella di Capretto è più lodata per la santà, sono le teste di non

di buon nutrimento, eccitano l'appetito Venereo, ingrossano gli humori sottili, e però è ben usarle con mostarda, o sapere con senepa. Ogni carne di questo animale, già cotta lessa, puossi tornar a seruire in fracassea, o in intingolo, o fritta in padella, o riscaldata su la graticola, e la cotta arrosto piccasi minuto si riscalda in una pentola con midolla di Manzo, o grasso di Vitello, o butiro, con rosmarino dentro, o poca saluia, o altr'herba odorifera, agreste, & una spina. Della testà se ne fa gelatina, come s'è detto. Le cernella perlessate si frigono, e seruono con agro, e zuchero, ma mischiate con ricotta, o cascio nuouo, & cia, se ne fanno frittelle, quali in buono lardo nel tegame, o padella si friggono, e si seruanno, come di sopra. Possonsi ancora fare della sudetta compositione torte, o crostate, nel qual caso se le può aggiungere agresta, o una spina, e seruirle con zuchero, o cannella sopra. Li Tedeschi le perlessano in buon brodo, poi le pongono in una pignatta con maluagia, e brodo per li due terzi, sugo de melargola, o limoncelli, e spetiaria à sufficienza, & ini le fanno ballire, quanto basti, dapoi leuatoe dalla pignatta, tagliano in pezzette, come un dito, quali friggono in grasso di midolla Vaccina à lento fuoco, dapoi con zuchero, e cannella poluerizate le seruono; Da alcuni queste cose cotte sono regalate con un saporitto, nel secondo Libro descritto.

La lingua cuocesi lessa, prima pelata, e libera da superflua viscosità, e seruesi in tutte, e nelli sopradetti modi della lingua Buina, perforata poi di sicchi di caninella, e garofali, cuocesi stufata da se, & in compagnia, ouero lampredata, che è lardarla minuta, perforata come sopra, e cotta in brodo scuro, fatto con mostardi Napolitani, come nel secondo Libro, ouero in brodo lardiero. Cuocesi ancora in pasticcio, o da se, o accompagnata da qual si voglia carne, o ucellame, o nella pignatta pasticciata, cuocesi similmente arrosto, inuolta in rete di Vitello, o Castato, o Porco, & in qual si voglia modo si può riempire con carne piccata, ouero herbe odorifere, si come della parte magra, tagliata in fette, tramezzate con fette di cascio tenero, non salato, regalate di mortadella grattata, si fanno crostate.

Le animelle, communemente dette latticini, honore de' conuitti, delitie de' golosi, e ristoro de' gli ammalati, perlessate, tagliate in fette, con fiore di farina, o pane grattato, setacciato, spoluerizate, si friggono, e seruono con agro, o salsa reale. Intiere poi si lardano minute, o si cuociono allo spiedo, ouero inuolte in rete senza lardarle, ouero carta, o frondi d'arte, si cuociono tanto allo spiedo, quanto sotto la cenere calda; Tagliate in bocconcini si fanno in minestra, ouero se ne fa fruttata rognosa, o come s'è detto di sopra; Intiere, o in bocconcini si seruono in pasticci grandi, o piccioli, o accompagnate, o sole conforme il gusto; Si tritano ancor minute, & accompagnate con ricotta, cascio grattato pignoli, una passa, ouo, spetiaria à sufficienza, & acqua rosa, s'inuolgono in rete di Capretto, e se ne fanno Tomacelle, così dette, perche le inuentò Tomaso Veglia da Verralla; Queste forse sono quella viuanda da gli Antichi chiamata Hystitia, quasi infita, perche è carne inserita nella rete, si come peste le animelle minute, s'inseriscono, o se ne empiono colli di polio à guisa di salsiccia, tramezzate di grasso di Cappone, e midolla

dolla di Vaccinà, e se ne possono empire le stesse budelle di Vitellà; seruonsi ancora per fare torte tagliate in fette, e tramezzate con fette di cascio fresco butirroso, detto Tomino, in luogo de' rauaglioli, ò pronature, che in Bologna non habbiamo; Trite minute, e misticate con cascio parmigiano grattato, midolla Vaccina, cedro condito, se ne fanno torte; queste ben cotte, e peste nel mortaio, temperate con buon brodo, si passano per setaccio, e danosi per cibo di molta sostanza à gli ammalati, ouero se ne seruono per fare minestre, e dare gustoso, e sostantioso corpo à i saporette.

Il fegato nel cuocerlo bisogna con diligenza, e giusta cuocitura tenerlo tenero, altrimenti indurito non vale; Tagliasi in fette, infarinate, e fritte, e la commune è più tolto, che resti rosso di sangue, che per troppo cotto venga duro. Da alcuni si frigge in oglio, per assicurarsi della tenerezza, e pezzetti di questo inuolti in rete, e cotti allo spiedo con lento fuoco, restano molto morbidi, e chiamansi feguetelli, quali dagli Antichi erano chiamati la Viuanda vergognosa, perche veagono in tanuola con la faccia velata. Vn fegato di Vitello lattante fassi perlessire in latte, da poi impillottato si fornisce di cuocere allo spiedo, e indi si serue con salsa reale, e resta tenerissimo; di fegato si fanno le tomacelle nel modo detto di sopra delle aninelle, mà è meglio la rete di Porco, ò Capretto. Le trippe di Vitello si cuocono nel Pistesso modo, che le di Bue, e sono tanto meglio, quanto sono più tenere, ma meno grasse; il budello però maestro s'empie di ceruella, ouero animella di Vitello battute, ouero delle trippe trite, misticate con pitroscelli, finocchio, menta, e simili herbe odorifere, poi cotto lessò, seruasi con sotto la suppa lona, ouero perlessato, si fornisce di cuocere alla gradella, poi si serue con brodo scuro; con sangue di Vitello si mistica grasso di detto ben battuto, e lardo tagliato in bocconi in minutissimi, vna passa, ò zibibo, e spetiarina, e se ne fa migliazzo nella padella, ò regame alla Fiorentina; il sangue ancora cotto lessò, e dapoí tagliato in fette, si frigge, e si serue con melangole, e pepe ammaccato.

Quanti più varij modi si propongono per cuocer questa carne, tanto più ingiuria se le fa, perche da se stessa è tanto buona, che in qual si voglia modo cotta, è gustosa; la Vitella lattante, ò vogliam dire mungana, vuol'esser di Vacca, che non fatichi, perche per lo più quella le dà il latte riscaldato, quale fa, che il Vitello puzzi di Vermi, grandissimo, e solo imperfetto di questo animale; quelli delle Vacche rosse, per ordinario non hanno questo fetore, se per caso scioltri non habbiano saltellando fatto di molto esercizio, ouero, che la madre, con magnare qualche trista herba, non gli habbia causato il sudetto, ò altro imperfetto, e in vno molto si douria osservare la pastura delle bestie, che si deuono mangiare, perche è certissimo, che è più trista qual si voglia carne de' quadrupedi, cresciuta in regione humida, e con pascoli morbidi, come brodo, femola, herbe, d'orti, rape, e fratti, che quella, che sia fatta su colli, e monti, ò col mangiar fieno, ò herba indurita, ò materia asciutta, ò gagliarda, come grani, e castagne, ò simili, non d'arrebbe seruirsì di questa Vitella prima di trenta giorni della sua vita, e perciò la chiamiamo Trentina, ma pur che non pasca, e di solo latte si vna, può passare i sessanta, nel qual stato sarà giudicata d'ottimo nutrimento, perche l'humidità ordinaria

ne' lat-

ne' lattanti sarà diminuità, ma non totalmente, che non contempri l'aridità, e secchezza naturale del Bue, e questo sì fatto cibo, da Aueroe lodato per più sano, soauo fragrante, e delizioso di qual si voglia carne, si come si conuene ad ogni età, e complessione, & è buono in ogni stagione, il che conoscerai, se arriuando nel macello, Vedrai, che nella testa cominciano a spuntare le cornette; il Vitello lattante ha il Ventricolo pieno di latte, qual serue per fare quaglio per formaggio, come si dirà.

E se in questo Macello di Villa non trouerai, per esser stato tardi, o per altro accidente, Vitella di tuo gusto, non ti sdegnar del Castrato, e considera, che poche Città sono abbondanti di Vitelli lattanti, come Bologna; Roma si contenta de' soli Vitelli d. Vacche rosse; Napoli, di quelli di Sorrento, Città picciolissima; Venezia, in una sola Casa di un Sig. Ambasciatore s'ha Vitella per gratia; in Fiorenza, chin in ha fauore in Corte, non mangia Vitella; In Ispagna la maggior delizia è il Castrato, qual opr ogni altra carne è saporitissimo, e per pascersi di rosmarino, & altre herbe odorifere, è sanissima, si come in tante altre Città d'Italia, e massime le montuose, perche la carne di questi è preiosissima su monti, che tanto succede nel Bolognese, copitandone de' buonissimi verso li bagni della Porretta; Scrive l'Aldrouandi, che su' monti Treuisani sono esquisitissimi, e per contrario quelli de' piani di Campagna sono vilissimi, gli uni, e gli altri prouiamo su questo Contado, e tutto viene da' pascoli, si come la bontà del caseio, onde fù detto.

Hunc amo si duri per pascua moritis anhelat:

Maluero, si auri vellere diues erit.

La carne di questi da tutti è comendata per generare ottimo sangue, facilmente si digerisce, & ha virtù di mantener gli humori in temperamento eguale, onde si dice, Chi si parte dal Castrone, si parte da la ragione.

La generatione pecorina magnifica di quattro loro stati, l'Agnello lattante, l'Agnello grosso, auanti conosca la pecora, perche dapoi è l'Aiure, il Castrato, e la Pecora. L'Agnello lattante simbolo dell'Innocenza, col cui nome fù dal Precursore additato il Vero Messia, e profetato con questo nome da Isaià, quando disse, quasi Agnello ammutito auanti li tondenti, non aperse la bocca, è così detto dal conoicer più presto d'ogn'altro animale la Voce della madre nel che è di più felice conditione dell'huomo, qual riconosce li parenti per relatione. E perche nel modo, che si cuoce questo Agnello, tanto può ciocersi il Capretto, si come ancora nelle tauole con equiuoco l'vn per l'altro si nomina, e l'Uno, e l'altro presso gli Antichi era pasto de' Velleggianti, affermando Cicerone, la Villa abbonda d'Agnello, e Capretto. L'Uno, e l'altro ancora soli trà quadrupedi cotti subito morti, sono più teneri, e sugosi, & è più lodato il maschio che la femina; del Capretto poi, cibo sanissimo, in Ateneo si legge, che un tale Atleta era il più vecchio di Tebe, perche jempre hauea mangiato carne di Capriolo burlauanto però di questo pasto, dicendo, che la carne di Capretto col far sudare molto non mantiene robusta la complessione per la fatica, come era il suo bisogno. Hora l'Uno, e l'altro lattante, che a' piedi si conosce, che non giunga a due mesi, che allo spuntare delle corna si vede, puossi cuocere arrosto tutto in un pezzo lardato minuto nello spiedo, ouero coperto di strutto nel Forno: così vuoto, come pieno, o d'herbe, odori.

Della
carne
pecorina.

Diuisio
ne.

Agnello.

Capretto.

Visto in
Cucina.

odorifere, come salvia, aglio, rosmarino, petroselli, menta, e maggiorana, le quali per la sua siccità temperano la natural humidità di questi, ò del pieno ordinario di ricotta, cacio, oua, Una passì, spetieria, agreste, ouero Una spina, si può similmente riempire della coratella dello stesso trita, incorporata con ricotta, pane insuppato, & ouo, ouero d' uccelletti di poco valore; Da alcuni questi tenerissimi si pelano in luogo di scorticarli, se gli si leua dal fianco per piccolo buco l'interiore, si riempiono per l'istesso con Uio de' sudetti modi, poi chiuso il buco si cuociono come sopra, ma per lo più diuidonsi per mezzo, col tagliarli sopra li rognoni, e la parte dinanzi, senza la testicciuola cuocesi lessa, ò stufata, tal volta ancora ripiena, & inuolta in rete di Cistrato, ò carta vnta nello spiedo, ò sù la gratella s'arrostitisce, ma questa parte cotta lessa, e raffreddata, si spezza, & in fraccassea alla padella con qualche saporetto agro, si riscalda, e condisce, & à questo modo di Bruirino, col parere de' Mauritani Medici, è lodata per sanissimo cibo, ouero con cipolle si frigge, ouero à broetto (detto spezzato) col brodo giallo, agreste, uua passa, uua spina, e petroselli; La parte della coda, ò le due coscie insieme, ò ciascuna da per se, si cuoce arrosto, minutamente lardata, ornata d'erbe odorifere, inuolta in rete, ò carta come sopra, seruesi calda, qual pare non habbia bisogno di Trinciante, mentre con le proprie dita il Conuitato tirando quelle offette tenere, Vengono accompagnate da parte di carne neruosa, e grassetta, che con molto gusto si mangia. Delle testicciuole di questi cotte lessi, e ripiene, se n'è parlato con a testa di Vitello, si come nel modo, che si frigge, & indora parte della testa di Vitello, così queste si possono friggere nella padella, e dorate. Le animelle, ò vogliam dire i loro latticini, per la picciolerza non comportano lo spiedo, nel resto s'accomodano, come quelle di Vitella sudette; le budella si pascona, ò riuolgono, poi molto bene lauate, e nette, s'inuolgono à guisa di glomero attorno vn bacchetto, formandone Una palla, e se nel mezzo ci fosse vn pezzo di coratella, tanto poi legato il bacchetto allo piedo, si cuoce arrosto. S'accomodano ancora in intingolo con la coratella sudetta, e se ne fa minestra. Li segatelli inuolti in rete, cotti nello spiedo, sono rari, e se ne può fare ogn'altra viuanda, si come del segato di Vitella, tanto migliore quanto sono più teneri; Le carni di questo sono buone la Primavera, e l'Autunno, per chi riposa non per faticanti, perche il lor nutrimento facilmente si dissolue, e per la fatica siuanisce; per giouani, non per Vecchi & è assai meglio il Capretto dell' Agnello, se bene alcuni hanno dubitato di questa opinione, allegando, che la Capra, per commune detto, non è mai senza febre, ne capiscono, come il suo parto possa esser così sano.

Agnello
lo grosso.

Lode.

A questi seguita l'Agnello grosso, cioè l'Agno quasi d'un anno, simbolo della Castità, che casto suona ancora questa parola in Greco, e dalui Un'Arbusto, che ha virtù di scacciar la libidine, chiamasi Agno casto, questo è poi l'Ariete ancora, dall'Altare, oue si sacrificauano, così detto, onde vediamo, che Salomone nella consecratione del gran Tempio ne sacrificò cento Venti mila; la fauola dell'Ariete col Volo d'oro, à tutti è nota; ma perche tutte queste fauole de gli Antichi, se bene false, hanno hauuto almeno principio da cosa vera, ò Verisimile. Dice Cellerio, che è opinione di molti, che ci fosse Un libro di carta, fatta di pelle d'Ariete, da noi

danoi detto
leggiando
Platone
della Glo
con Un'A
questo An
pero al te
di mura,
mauera
(quali, l
donandosi
cora il la
Pecore, co
cina, si m
teneri pas
mauera, e
col Castr
to in Lati
se gli leua
gere col ca
strato sei
tra; l'Un
che non p
glia qual
Ateneo, è
& humida
state pare
do di cuoc
brei; parl
di quello,
tuta laua
to profonda
calda, ogn
salma, ram
smorza og
cesi con fo
possono po
cessa mai
con questa
mestola di
brato, ò
odorifero,
reddo: bno

da noi detta cartà pecora, quale insegnasse il modo di far l'oro, e per questo fa-
 leggendo, o scherzando diceffero, che era Un' Ariete, che hauea la lana d'oro.
 Plutarco dice, che vn' Ariete Egittio amò estremamente vna Donna Citareda
 detta Glautia, nel cui amore hebbe rinale Tolomeo Filadelfo. Varrone dice, che
 con Un' Ariete si pagaua la pena della multa. Vogliono, che la forza con quale
 questo Animale urta, sia maggiore proportionatamente di qual si voglia altra; e
 però al tempo, che si guerreggiua con le Balestre, in vna macchina distruggitrice
 di mura, chiamauasi Ariete. Questo Agnello d'vn' anno costumasi in cibo di Pri-
 mauera, più in altre parti, che in Bologna, perche quelli, che nascono Autunno
 (quali, secondo Plinio, sono li migliori) accioche per li freddi non si muoiano,
 douendosi mangiare la Primavera, s'ammazzano subito nati, per hauerne an-
 cora il latte dalle Pecore; Vero è, che su questo Contado non c'è quantità di
 Pecore, come altroue; In Roma, da Pasqua sino per tutto Giugno, in luogo di Vac-
 cina, si mangia di questi, quali il Verno si sono fatti grassissimi per quei Verdi, e
 teneri pascoli de' colli di quelle Campagne, oue godono quasi vna continua Pri-
 mauera, e però sono esquisite; sarammi in oltre lecito nel cuocerli accoppiarli
 col Castrato, per potersi l'vno, e l'altro in vn medesimo modo cucinare. Il Castra-
 to in Latino si chiama Veruex, perche nel castrarli se li volgono i genitali, non
 se gli lenono, ouero da' vermi, che hà nel capo, dal cui prurito è necessitato à spin-
 gere col capo. Narra il Vescouo Vicenzo nel suo Specchio Virtuale, che il Ca-
 strato sei mesi dell' anno giace sopra vna parte del corpo, altri sei mesi sopra l'al-
 tra; l'vno, e l'altro di questi Animali vuol esser grasso, che non habbia montato, e
 che non passi l'anno, perche quanto l'animale inuecchia, tanto più la sua carne pi-
 glia qualità fredda, e questo succede più presto nel Castrato, la cui carne, secondo
 Ateneo, è sanissima, e di buon sapore, per esser di qualità temperatamente calda,
 & humida. Mangiasi l'vno per il fresco di Primavera, l'altro per l'Autunno. L'E-
 state pare c'habbiano vn poco di fetore. Non hà difficoltà alcuna, che il vero mo-
 do di cuocer l'Agnello d'vn'anno sia l'arrostitirlo, conforme ordinò Dio à gli He-
 brei, parlando però del cuocerne vno tutto intiero, ma posto in pezzi, la coscia sì
 di questo, come dal Castrato, per molti giorni morta, tenera, e frolla, molto bat-
 tuta lauasi con acqua bouente, e con la punta del coltello in più luoghi forasi tan-
 to profonda, quanto si possa, perche per quelli fori trasmette, mediante l'acqua
 calda, ogni mal'odore, oltre che in quelli fori si pongono spichi d'aglio, frondi di
 salvia, rami di rosmarino, cannella intiera, chiodi di garoffalo, con quali cose si
 smorza ogni mal'odore; in tal maniera quasi vestito, posto nello schidone, cuo-
 cesi con sotto la lecarda, o voglio dire giottola piena di brodo, nel quale ancora si
 possono porre cipolle, quando nel coscetto non sia aglio; il diligente Cuoco non
 cessa mai d'humettarlo con detto brodo, procurando, che rende nella lecarda,
 con questa legge cucinaria, che qualunque entra in Cucina sia tenuto con vna
 mestola di detto brodo humettare il zigotto, che così chiamasi la coscia del Ca-
 strato, o Agnello grosso, con questo modo resta morbido, tenero, saporito, &
 odorifero, e seruesi caldo, con tutto ciò, che nella lecarda resta. Questo zigotto
 reddo è buono ne' viaggi, e caccie; piccato poi, e riscaldato con butiro, o midol-
 la, è

Castrato.

Vlo in
Cuci-
na.

la, è vero. Spolpasi ancorà questo zigotto così cotto, e la carne magra solà assai si pesta nel mortaio, e se le aggiunge Una libra d'amandole ambrogine, quali pur di nuouo con detta carne pestate, indi stemperato ogni cosa con brodo grasso, passasi per ramino farato, & aggiuntoci Un bicchiero d'agresto chiaro, e qualche spetaria, con lento fuoco, se gli fa pigliare corpo, & è viuanda, che si lascia mangiar col pane, di poca spesa, e facile. Fassi ancora lessò, e stuffato questa coscia, e se ne possono fare bragiote, e polpette. Entra ancora questo cossetto di castrato in una viuanda detta Bisca, mentre mezo cotto allo spiedo, si pone nel torchio, e per forza di quella se ne leua ogni sostanza humida, e lo stesso si fa d'un buon Cappone; similmente si fanno bollire dieci piccioncini in poco brodo di Cappone, poco salato, tanto che, quando saranno cotti, questo brodo resti poco più d'una scodella, poi questi brodi insieme misticati, in un vaso si coprono li sudetti piccioncini, con l'aggiunta di pepe, canella, garoffali, noce moscata, e sale a sufficienza del gusto; indi s'accresce con tartuffi, o prugnoli li figatelli de' stessi piccioncini soffritti nel butiro, granelli di polli, aninelle di Capretti, e facciassi bollire a bell'agio, e con lento fuoco, accioche il brodo in cui stà il gusto, poco si consumi, e nell'atto del seruir la se le aggiunga succo di limone, o di melangole. La coda di questi à lessò, coperta di cipollette cotte, con un poco di presciutto, seruita con cacio parmegiano sopra, buona pare però, che perlessata, poi posta su la gratella molto vnta, e poluerizzata con pane grattato, e canella ornata di saluia, & agli, e seruita con salsa reale, con un poco d'aglio pestoci dentro, sia molto accettata alla tauola è questa chiamata, e pare questa sia la più desiderata parte di questo animale, forsi la natura adherendo al gusto vniuersale, hà creati in Puglia Castrati, o Agnelli, quali naturalmente hanno la coda larghissima, & in alcuni grossissimi s'è veduto di larghezza d'un piede, di peso libre 20. Al lombo arrosto, quasi cotto, se gli fa crosta con pane grattato, zucchero, sale, e canella; possono ancora cauare di detto lombo, si come schena, bragiote, qual schena fassi ancor lei arrosto, & à lessò; tutti gli arrosti di questa carne gustano della salsa, scritta per questa carne nel Secondo Libro. Vogliono, che nelle spalle di questi Animali sia la più saporita carne d'altra parte, per esser nel moto naturale più agitata, e quel boc concino, che è alla punta della pala, chiamano in Inghilterra la gioia, queste come il collo lessò, con qualche copritura, sono buonissime, e stuffate, e possono cuocere arrosto, & in caso si dubitasse, che troppo s'asciugassero, cò rete dell'istesso, o di Porco, o cò carta vnta si coprono, e restano morbide; la punta di petto magnasi molto bene cotta à lessò, seruita cò cipolle sopra, ouero salsa verde, o agliata, o pauerone, tuttauia se à questa ancor vogliamo fare vezzi, cotta che sia à lessò, si leua l'ossa; si rièpe alla foggia della vitella, ouero cò carne magra dello stesso piccata, una spina, figatelli di polli minuti, ogni cosa legato con ricotta, & oua, e s'uniscono ancor due punte, & in uno de' sudetti modi ripiene, s'inuolgono in rete dello stesso, o di Porco, poi, nello spiedo, o su la gratella si cuocono.

Quanto al cuocerli in fracassèa, o stuffati, ogni loro parte è à proposito, e riceueranno non solo qual si voglia de' sudetti modi, massime con le cipolle, ma di più posti in una pentola diuersi pezzetti di questa carne ben battuti, s'accompagnano con rognone del sudetto, lardo, e presciutto ben triti, vi s'aggiunge una spi-

na, ouero agreste, e spetiaria, conforme il gulto, ci sarà bene ogn' herba odorifera, come menta, maggiorana, o pimpinella; se le dà maggior humidità, e gusto col ponersi vn'ouo nel brodo mischiate, così cotta con i sudetti ingredienti si serue.

Il fegato di questi malamente non si cuoce in altro modo, che fritto; ma li piedi non solo di questi, ma di Capretti, e Vitelli, massime li deretani, per esser più polputi, subito morti liberati dall'vngbia con fuoco, si pelano con acqua calda, dapoi come siano ben bolliti, comodamente l'ossa ancora s'appartano, e così salpamentati si possono conseruare per munitione; de' quali se ne fanno insalate, ouero fritti si dorano, ouero tramezzati con fette di presciutto, si pongono in vna pentola con brodo poco, o niente salato, quanto badi a coprirli, se gli aggiungono cipolle per essate, spetiarie, zaffarano conforme il gulto, indi a lento fuoco nel forno, per due hore, si fanno bollire, s'accompagnano ancora ne' stufati, e ne' pasticci, con qual si voglia carne, ouero si conseruano in addobbo d'aceto. Et all'hora del mangiare infarinati si friggono, quali ancor nel seruirl' s'accomodano con alcuna sorte di salsa particolare, e nel Libro secondo descrittà. Parlarei di far con li sudetti piedi gelatina, se non l'hauessi detto. Li testicoli, o granelli s'accomodano nello stesso modo, che le animelle di Vitello, con questa differenza solo, che volendoli far arrosto non si perlessano, accioche tengano, e li lardelli, e reggano nello spiedo, ma sopra d'vna carta vnta alla gratella si fanno riuenire, ouero infodire, qual mi par molto meglio modo per far riuenir ogn'altro arrosto, che il lessarli.

Pare, che molto maggiori siano gli vtili, che del Bue habbiamo, che da qual si voglia altro animale, ma se bene quelle delle Pecore si consideraranno, poco dissimili li troneremo; quãto all'vso delle lor carni s'è mostrato in parte, che l'vno, e l'altro in molti modi s'accomoda con poca differenza, e che l'vna subëtra in luogo dell'altra, come in Roma gli Agnelli in luogo di Vascina, & in Spagna, e molti altri luoghi al Castrato. Il giouameto delle pelli bouine è grandissimo, così sono necessarissime all'huomo per ripararsi da' freddi, acque, e fanghi, e per ornamento, come à tutti è noto, e si come non è Terrizuela, ancorche piccola, che non habbia, chi ai questa te Viana, oltre le moltissime prouincie, che di soli cuoi Vaccini negotiano, così le pelli pecorine per l'Estate fanno l'istesso vfficio, che le Vaccine il Verno, ma di più, con quelle li civili Villeggiati di buon Economia il corpo da mosche, e poluere diffondono il che se à qualcheduno non guastasse, perche tal volta ancora la plebe vsa tali pelli in habito, questi non mi negherà, che per coltetti non siano honoratissime per qual si voglia conditione, e massime cò qualche odore, di cui quãto ne siano capaci, ogn'vno sarà. Ne meno alcuno credo sia per biasmar il comodo lor vso in calzeite, e massime le di Copra, quali in Bologna benissimo s'acconciànò, che paten pelli di Ceruo. Ma chi nò sà la comodità di queste fattone otri per portar oglio in Villa, vino à gli eserčiti, acqua nelle Citerie; e chi conosce, quanto siano queste pelli necessarie per far guanti, cò quali non solo da freddo il verno si ripariamo, ma l'Estate le difendiamo dal Sole, poluere, & immondezze, oltre che in Villa sia vn Cittadino mal vestito quanto si voglia, habbia guanti, è differente dal Vulano, e senza questi non si può ciuilmente caualcare, arneggiare, nè giocar di spada; la cola, che di pezzetti minuti, & inuili di queste pelli, si fa mediante il bollirli nell'acqua; serue per dar

Paragò
ne degli
vtili del
Bue con
la Pecora
corina.

Delle
pelli.

Del se-
no.

neruo alla carta, e senza questa li colori in breue ogni Vighezza perderiano, & è però usata da' Pittori; di grasso Vaccino si caua seuo, per far ottime candelie, & ancora con sottigliezza si caua dal far bollire lib. 100. di suanzi, e ritagli di cuoi Vaccini lib. 10. di seuo; ma le fatte di seuo Caprino, agguagliando le di cera in bianchezza, ò durezza, ingannano tal volta i Conuitati.

Della
lana.

Quanto al seruigio dell' ornamento, il più delle volte nelle pelli Vaccine è accompagnato con l'utile, come in carrozze, sedie, e con le di Vicello non nato, perche mai perdono il pelo, si cuoprono casse da viaggio, e bauli; in questo però sono superate da gran lunga dalle Pecorine; non vediamo noi con pelli di queste à migliaia dorate, ornati, e li sacri Tempj, e le pareti de' Cittadini, quali rendono à gli abitanti un'allegrezza singolare? Degli honori, gratie, & Utili, che da qualche Prencipe si buscano, non sono spedite le patenti sopra pelli di questi animali, di maniera, che fauolggiando con gli Antichi; Chi serue in Corte si può dire, che stà cercando l'Ariete con la lana d'oro? Sono infinite le utilità, che à queste pelli si cauano, tralascio i libri pecorini, li rogiti publici, le coperte d'altri libri, le stringhe, fodre da capello, con molto vantage in Villa, e para Soli, tutte di queste pelli, il che si può contraporre all'utile del Bue arante la Terra, di che tutti viuiamo; come la lana Pecorina, della quale, per ripararsi dal freddo, & acque, tutti ci Vediamo. L'alimento è necessarissimo, ma non dal sol Bue ne viene, perche, e con braccia gli Huomini lauorano la terra, ouero con altri animali, come in Spagna con le Mule, e con Caualli, & Asini altroue, anzi nel Perù, secondo il Butero con li Castrati, quali grandi, quanto Asini, arano, tirano carrette, e portano legna. Ma la lana delle sole Pecore possiamo hauere; di questa congiunta con la pelle se ne fanno pelli, e delicatissime, quanto leggierrime di lattante; quelle di Capra, col pelo riuolto per di fuori, riparano mirabilmente dall'acqua, e la lana Caprina serue per far ziambellotti; la lana succida è di molta utilità per la medicina, peroche s'applica sopra tumori, quali col non rosseggiare diano segno d'esser malenconici, ò frigidì, e successiuamente di tarda resolutione, e però la lana succida li risolve, e dissipa, ò matura; anzi li Spetiali la fanno bollire, e del grasso, che n' esce ne fanno unguento per questo stesso effetto, qual applicato con sopra la sudetta lana, causa sicura sanità, & è più efficace la lana de' testicci, e del collo, che l'altra, qual vogliono ancora, che dissipi i dolori del corpo, se calda vi s'applichi sopra. Ma tanto mi si rende faticoso lo scriuere in quanti modi la lana Pecorina serua l'huomo, quanto mi creda si frustatorio, perche non c'è huomo, che non porti capello, ferraiolo, habiti, calzette, guanti di lana, non dorma sopra coltri, quantiali, e non tenga sopra coperte di lana, non seda, ò non adopra sedili, ò cossini pieni di lana, nella cui fabrica infinità d'huomini viuono, e Mercanti con lecito, & honorato guadagno arricchiscono; presso Romani, quand' una Gionine andaua à marito, le portauano dietro la conocchia con lana, & il fuso col filato. Lodansi molto le lane di Puglia, e le negre di Spagna, quali per non riceuer altro colore sono rare per far panni. Strabone chiama delitiosa, e sopra tutte l'altre buonissima la lana delle Pecore pascenti dietro il fiume Scoltenna, della quale ne godiamo ancor noi qualche parte. Della lana si detto, che; E veste ambitiosa an-

co de:

co de' Regi. Ma perche parmi d'hauer sodisfatto alla questione proposta, non voglio tralasciar la principal qualità dello stabio pecorino già detto; l' inestimabile rendita di frutto egual al suo Valore di questi animali, essendo commun detto pastorale. Che ogni pecora frutta ogn'anno vno scudo. La poca spesa, che c'occorre à farle viuere, contentandosi di foglie di virgulti, e fratte, herbe cōmuni di vie, e prati segati, e quando sia neuue, di fassi fronzuti; E perche non si creda, che questi innocenti animali, quasi cosa celeste, siano senza imperfetto, non le lasciar auuicinar à Viti, & oliui, perche col fiato, non che col dente, le offendono, si come giouano il Marzo per tempi asciutti nel pascor grani. Potrei concluder questo discorso con la piu dolce, e gustosa qualità di queste, raccordando, che di lor budella si fanno corde per armonia, e contraporre questi Utile à quello de' nervi del Bue, col quale sfilato con tenace cola da' Sellari si stuccano li fusti delle Selle; ma restami da dire, che alla Pecora si conuiene più il sic vos non vobis, che à gli altri animali, à cui tal scherzo è applicato, perche il Bue gode del'e sue fatiche mäggiando biada, & herbe, quali produce la terra da lui arata; gli Vccelli per lo più ne conducono seco i loro parti; le Api godono, e viuono del radunato miele sì che solo le Pecore la lana producono molto più per l' Huomo. Queste volontariamente à cosa alcuna mai nucono, e sono il tipo della mansuetudine, per la qual cosa vogliono, che fosse il primo animale, che s' addomesticasse. Aristotile dice, che tutti gli Animali nel partorire, e dopo il parto incrudeliscono, solo la Pecora si fa mansuetissima. Il Sepolcro di Giacob, coperto dalle Arene del Nilo, fù insegnato da Una Pecora. Sabellio narra, che la pena dell' homicidio, presso i Germani, pagauasi con certo numero di Pecore. E Strabone scriue, che presso i Traglodiiti la pena dell' adulterio pagauasi con vna Pecora. Gli Arabi pagauano à gli Hebrei tributo di sette mila, e settecento Aruti. Eliano Vuole, che quando gli Agnelli, e Capretti Vanno saltellando, sia segno d' allegragiornata. Gaudentio Mela è d'opinione, che quando le Pecore ripetono il coito, sia segno d'abbondanza di frutti. Hanno le Pecore, secondo Plinio, simpatia con l' Elefante, perche incontrandosi in questa gran bestia, procura d' appartar le neghittose, per non le calpestare; che le loro corna siano ottimo grasso, già s'è detto; oltre di ciò Alberto dice, che le corna di Pecore sepellite presso il fico, causano, che più presto maturino i frutti; & il Cardano Vuole, che le Corna d' Ariete poste sotto terra si conuertano in Sparagi; ne è merauiglioso, perche ogni cosa, con la putrefattione, ha proprietà di conuertirsi in particolar spetie, da che ne viene la tanta Varietà d'herbe, che senza seme in Varij luoghi appariscono. La carne di queste, che prima fù mangiata da Cremide Egittio, non s' adopra per ordinario su le tauole ciuili, tuttauia in caso di necessità, che può succedere in V illa (alla quale prouederai, se con viri' Economia crescerai Un par d' Agnelli sēza spesa, circa le fratte della tua Corte) la Pecora giouine cuocesi nello stesso modo dell' Agnello, e Castrato. In Affrica sono Capre grandi, quanto Caualli, & il primo, che ne mangiasse fu Balauen- tino Panormitano, e Serceiano di Tessaglia i Capretti; ma la Vecchia con molta cuocitura à lessò, o stufata con cipolle, aromati, & herbe odorifere, si può cuocere per stagione fredda. Pare, che la morta dal Lupo resti tenera, e prima di fetore,

Offesa
del den-
te della
Pecora
& utile.

Lode
delle Pe-
cori, e
Capri.

si come ancor la Capra, qual ricerca la sudetta cuocitura, con le sudette circostanze, ma Vorrebbe esser grassa assai, se il commun detto è vero: Tria mala macra Anser, Mulier, Capra; e chiamasi Capra dallo strepito, che fa con le gambe andando; l' Huomo c'ha l'occhio caprino denota grande ingegno, si come la testa infamia: Il sangue di Capra fa gli huomini macilenti, di cui gl' Ipocriti, per parere astinenti, si seruono, ouero li Cercanti guidoni, per parere ammalati. Drujo col bere questo sangue diede à creder à Quinto Scipione suo nimico, per la pallidezza, che gli venne, che haueff: preso il Veleno. L'ingegno di quest' Animale è singolare. Raccontasi di due Capre, quali sopra un legno, in passando un fiumetto, s'incontrarono, ne potendo ritornare in dietro, Una si corcò, e l'altra vi passò sopra. Aristotele dice, che le Capre sono più famigliari, & obbedienti all' Huomo, di qual si voglia Animale.

Fraude
de' Co-
tadini
circa il
latte.

Qual
debbà
esser la
Vacca
rossa.

Del lat-
te.

Ecco già detto il modo di prouedersi, senza spesa, di companatico, mediante le Vacche da latte, e se quelle della tua corte non bastassero, danne Una per famiglia delle tue possessioni, ma però non ti credere d'hauerne il terzo della rendita, perche que' putti piccoli Vogliono far collatione col formaggio non ancor fatto; que' grandi lauoratori Vogliono ricotta commune; quella Donna Vecchia vuole latte quagliato, e se ti lamenti, che non rende la Vacca, rispondono, che non è buona, nel qual caso, per chiarir te, e loro, prouedicene d' una della tua corte, della cui bontà informato, come non ti rispondono nella maniera, che faceua in tua casa, comincia à sospettare, che ancor nel resto delle rendite possi esser fraudato, & in tanto la Vacca dà ad un' altro, di cui spera hauer più fedeltà. Dicono, che le Vacche Vogliono esser rosse, ò negre, perche hanno latte di maggior robustezza, & hauer corna, collo, e coda minute, per esser buone da latte, che la poca carne dell' uero sia ben compartita, cioè la quarta parte corrisponda à ciascheduna tetta, il latte denso, non raro, & acquoso; sia candido, lucente, d' animal sano, gionine, di due mesi dopo il parto, lo conoscerai se starà su l' vena, e che sia pasciuto di buon' herbe sopra monti asciutti, non in piano humido, e ne gli ultimi mesi di Primavera, e li primi d'Estate, col quale non solo spezerai due giorni della settimana la Famiglia, ma aiuterai ancora diuerse viuande da grasso, dette, e da dirsi; di latte ne cani cascio, ricotta, e butiro. Il latte è sangue concotto, così chiamato per opinione di molti dal ligare, che fa il lattante con la lingua il capezzolo, se bene si potrà dire, che venisse dal verbo antico lacio. ouero licio, i cui composti solo sono in uso presso i Latini, cioè allicio, & allecto, che significa attrahere, & allettare, perche il latte per la sua dolcezza trae, & è attratto, quindi è, che in Greco chiamasi Gala, quasi Gana, come scriue Eustachio, perche Gano significa allegrezza, e diletatione, essendo tale il gusto, che ne porge il latte; è alimento d'ogni animale ancor nel ventre; fù pasto uniuersale, perche dopo la vita saluatica per le selue, venne la pastoritia, quale tralasciate le ghiande, cominciò ad usare il latte, e nell' Ecclesiastico. Initium necessaria rei vitæ hominum aqua, ignis, ferum, sal, & lac; Iddio, per significare la fertilità della terra di promissione, disse, che scaturiva latte, e miele, à che pare, che aderisca la natura, volendo, che le biade prima il lor frutto di latte producano, e perciò si chiamano in latte, come fu detto.

Fru-

Frumenta in viridi stipula Lactantia turgent.

Et Ouidio, Lacte mero veteres vsi narrantur, & erbis.

Frà molte merauiglie mostrate da Iddio col mezzo del latte, misteriosa fù senza dubbio, che dal capo di Paolo scaturisse più latte, che sangue, forsi per darci à dinedere, che questo douea esser' il nutritore della Chiesa, à che parue, che volesse lo stesso Santo assentire, quando scriuendo a' Corinti, disse: Lac vobis potum dedi, non escam, & hebbe tanta Virtù il sudetto latte, che essendone aspersa la veste del Carnefice, fù d'efficacia alla sua conuersione, e de' Compagni, come riferisce Crisostomo. Fù il latte hauuto per simbolo della concordia da Tertulliano, dicendo: Inde suscepti lactis, & mellis concordiam prægustans, & Ouidio parlando del latte, cantò. Cum primum cupido Venus est deducta marito,

Hoc bibit, ex illo tempore nupta fuit.

Fù ancor' argomento d'innocenza, e purità, quando scaturì dal collo reciso di Caterina Martire, e forsi per questo da Crislina Vergine, si visse longhi dalle proprie case sette settimane col solo latte delle sue Virginali poppe; vediamo ancora per segno di molta pietà, col mezo di antiche pitture, perpetua la memoria di quella Figlia, che col latte souenne al Padre, qual'era stato condannato à morir di fame. E oltre di ciò il latte nutrimento molto proprio al corpo, secondo Aristotele; e Varrone vuole, che nutrisca più di qual si voglia cosa liquida. Racconta Galeno d'hauer conosciuto vn Contadino, qual con pasto di latte Caprino era vissuto più di 100. anni; & Ateneo narra d'vn tal Filino, qual non mangiò mai, che latte. Per sanità solo, beuesse caldo subito munto, ma alle prime Vinande quagliato con zucchero sopra, e nenc sotto per riparar' alla di lui putrefattione, e frigidità, e darli più gusto, seruesse mislicato con presame solo senz' acqua, indurisce assai, massime il Caprino, perche pascono frondi, materia meno humida dell herba, e però è di maggior sostanza meno rilassatio, e più confacente allo stomaco. Il presame, e latte quagliato, ritrouato nel Ventricolo de gli Animalì lattanti qual hà in se quel calore, col quale in detto Ventricolo si cuocena; Il Caprino sopra ogn' altro è lodato, ma meglio di tutti è quello del Tasso, e poi quello della Lepre, e Ceruotti, anzi il latte, che ritrouasi nelle zinne di questi, che lattano, quaglia benissimo.

Vfo.

Fassi comunemente con ventricoli di Vitello, Agnello, e Capretto, quali minutamente pesti, si mislicano con sale, o arso, o secco assai, cacio guasto, & aceto. In dissetto del presame, secondo Costantino, Cesare, e Pietro Crescentio, fassi quagliare il latte con quella pellicina, che suol'esser per di dentro ne' ventrigli de' polli, o con fiori di cardo saluatico, o col latte di fico, si come il mislicar il latte con vn rametto verde di fico, rotta la scorza in più parti, causa, che si rappiglia, e con le interiora del luccio ancora; Auanti si ponga ad assai dare si lena dal latte, che sia in gran quantità, d'vna notte auanti riposato in vn olla, o caldaia, il capo di latte, e questa è la parte più grassa, più soda, più gustosa, e più virtuosa, qual per la sua eccellenza s'alza sopra l'altra; mangiare in vero lerutto fresco con zucchero da Signori, poco in Vso da noi, per la mala qualità de' pascoli, o per la poca vnione, che hanemo di molte Vacche, per radunare assai latte; ma cauiamo in luogo

Capo di latte, o panna.

di questo, ancor di poco latte la superficie; qual chiamiamo panna, altroue fiore di latte, ouero cremore; Rompesi ancora il latte già preso, e ponesi in una canestrella, ò trà frondi, à trasmettere il siero, ouero si getta in una cassetta, quasi culla di Gionchi; da quali Gioncata chiamasi, qual pure con freddo di neue, e zucchero seruesi, e ne fù detto.

Gion-
cata.

Vbera plena premam: referat mihi caseus æra;

Dentq; viam liquido vimina rara fero.

Polëta.

Nel latte poi si cuoce ogni carne, & ogn'altra cosa qual si desidera mantener tenera, ò bianca, come è già detto, e da dirsi. Se li può ancor cuocer dentro ogni pieno di grane da far torte, ò minestre, come frumento, miglio, riso, farro, a quali comparte della sua dolcezza, si come i semi stati infusi in latte, rendono il frutto più dolce, e la farina di questi misticata con latte bollente, fa polenta per poveri Rustici non schifata, fatta nella panna del latte, con l'aggiunta di buon cacio ben misticata, ancor da Signori. L'oua sperdute ancora in latte sono ottime, e sanissime, misticato miele bu no con latte fresco in una pentola grande, s'agita con mestola, ò frullo cucinario tanto, che faccia schiuma, quale posto in un piatto, mangiasi con cialdonzini piccioli, con poca fatica del dente; e da' Greci questo, che alhora ancora s'vsaua, chiamossi Aftogala, che significa latte conuertito in schiuma, e da noi latte miele; Accomodasi questa viuanda attorno vn'alto rame di rosmarino, quale in un piatto sia sostenuto diretto, conficcato in un limone, ò pagnotta, ò cacio, e con merauiglia de' Conuitati se le appresenta un monte neuato. Camble Rè de' Lidi fù il primo, che vsasse questa viuanda, e che misticasse miele con latte quagliato, e con ricotta. Manfonio Auttor Greco dice, che costui gran diuoratore si mangiò una notte la Moglie, forse per esser come il latte.

Latte
miele.

I nostri Cuochi con latte fanno pasticci; le cassette di pasta ordinaria picciole, e vuote cuocono, e seccano alla bocca del Forno, poi poste in una tiella, empiono per la metà solo di latte, in un boccale del quale stiano misticcate sette oua fresche, ben sbattute, con oncie quattro di butiro, libbre una di zucchero, oncie due d'acqua rosa, e mentre il tutto si rappiglia nel Forno poco caldo, si fornisce di riempire à poco à poco le cassette, con una mestola, ò cucchiara, senza leuarle dal Forno, se non quando ben piene siano rassodate. La sudetta compositione si può pouere in un piatto d'argento; e nel sudetto modo cotta, ò fatta insodire moderatamente, si serue con zucchero sopra, & in questo piatto, auanti si ponga nel Forno, si possono porre Pollastrini, Piccioncini senz'ossa, e ripieni; & aninelli di Capretto ò di Vitello, però prima cotti, e se dentro vi si sprema succo di salua già pesto, dicefi Saluiata. Quella torta, che i nostri Contadini chiamano Coppo, con la quale regalano i nuoui Padroni, è fatta con la sudetta materia. Pongono ancora in un boccale di latte due, ò tre cantucci spoluerizzati, e setacciati, ouero biscotto, ò pan di Spagna in poluere, & à lento fuoco assai misticano, con l'aggiunta di due, ò tre oua, e quando questo, mediante il fuoco, habbia preso corpo, come pasta soda, si caua, e tagliato in fette grosse, come condito, in qual si voglia figura, come mandorla, ò giglio, ò altro, si frigge in butiro, e seruesi con zucchero; similmente della sudetta compositione, non tanto insodita, ne fanno maccaroni, ò Vo-

Vfo in
cucina.

gliam

gliam dir gnocchi, li cuociono in latte, ò butiro, e seruono con cacio grattato di Parma, e butiro, e si può seruire di pane grattato ancora, e setacciato, come sopra, in luogo de' cantucci, misticasi ancora in latte amito, e fattane quasi pasta tenera, si frigge nella padella in qual forma piace con butir; cuocesi ogni pasta, come lasagne, tortelli, maccaroni, e simili, in latte, e seruonsi con butiro, e cacio, e tramezate di formaggio tenero in fette.

Il mangiar bianco, di cui fu inuentore Landolfo Toledano, fassi con latte boccali Uno, e mezzo, zucchero fino libre Una, farina di riso oncie dieci, Un poco di muschio stemperato con acqua rosa, qual quasi fatto, se gli aggiugne; vuole lento fuoco di legne ascutte e minute, che non facciano molto fumo, al cui puzzo è molto sottoposto. Se vi si aggiugne oncie quattro pistacchi, oncie quattro piguoli, oncie due vna passa, e dateri pelati; e liberi da ossò, e tagliati in fettoline sottilissime, con poco di zafferano, e misticato ogni cosa, chiamasi Genestrata; Non, sò se le sudette viuande siano di quelle, che racconta Spartiano, che da Artessci eccelenti di latte, solo si preparauano all' ingorda gola d' Eliogabalo. Serue il latte à far bianca, e morbida la carne; quindi è, che Pompea moglie di Domitio Nerone si tuffaua in bagni di Latte Asinno, e perciò ouunque andaua si facea seguire da cinquecento Asine.

Oltre di ciò contiene il latte trè parti, butiro, cacio, e siero; Questo per esser nitroso, è solutiuo, per esser humido, e rinfrescante; absterge ancora, e però è ottimo rimedio alla rogna. Il Butiro è parte grassa, quale per la sua eccellenza sopranuota al latte, di temperata qualità, ma alquanto ventoso, quando non sia bene separato. Della parte grossa poi si caua il cacio, materia viscosa, e generante flemma; è però il latte buttiroso, perche lo preserua dal quagliarsi nello stomaco, & abbondante di siero, come quello di Vacca, è comendato, nel quale la crassezza con la viscosità, & acquosità sono eguali, onde si dice, che gli Arcadi beueuano il latte di Vacca la Primavera, perche dal mangiar queste ogni sorte d'herbe, produceuano il latte con le Virtù, e facoltà di quelle, con le quali si sanauano da ogni infirmità, & in particolare il rinfrescare i corpi caldi, & humettare i secchi, e perciò Auicenna Vuole, che h metti la siccità de' corpi Vecchi, e li liberi da quel prurito, che a' vecchi è commune. Ma quello di pecora, per hauer poco siero, e quello di Capra per hauer poco butiro, non sono così lodati per la sanità però, perche pe'l gusto di cesi in contrario, mentre fu cantato.

Si lac dulce sapit, subito cur putret? aquosum est.

Quod præstat? Capræ. Post? ouis. Inde? Bouis.

Sarà però praticabile il latte nella stagione calda da' Giouani, da di natura colerica, ò sanguigna; da chi hà buon stomaco; è amico del petto, e del polmone; corretto con zucchero, ò miele, e fresco, si può usare indifferentemente, ne' giorni estiu però, ma in poca quantità, perche genera renella, ò pietra, offende i denti, e le gengiue, & è contrario al capo.

Rompe si il latte quagliato con mano il più minuto, che si può, indi con tutte due le mani raddunato in vn canto del Vaso la di lui parte più grossa se ne leua, da poi benissimo stretto, purgato, e libero da ogni parte acquosa, ò serosa, si ripone, e cal-

Man
giar
biaco.

Confi-
deratio
nidtel
latte.

Del Ca-
cio.

e calca in una forma di legno, oue lasciato il nome, di latte, diuenà cacio, e da lui caciato da questa, e da lei un cacio grande chiamasi una forma, o formaggio; chi non preme nella grossezza, la sera subito hauuto il latte, si pone a quagliare, acciò non innagrisca, perche molti consiglino, che sia meglio il far il cacio la notte, e fra gli altri Numesiano, comentato dal Guidalotti.

— Nox iubet vberibus siccare fluorem,

Lactis: & in niueas astrictum cogere glebas.

Questo hà tre stati, uno subito fatto, non salato, e chiamasi lattarolo, l'altro d'un mezzo mese salato, o poco più, chiamasi cacio tenero, qual quando sia ben grasso, e butiroso, chiamasi à Roma Rannagiolo, à Bologna Tomino. L'altro è il cacio vecchio, vito vniversale de' faticanti gagliardi viaggianti, guerreggianti, e simili, onde fu chi disse: Si caseum haberem, non desiderarem obsonium; & à questi è d'ottimo nutrimento, si come nuoce a' riposati; a' studenti, & à conualescenti, questo rende ancora gustosa ogni viuanda, nella qual grattato si ponga. Stupisco, come alcuni Huomini non ne mangiano, quando lo conoscono, ma nelle viuande l'appetiscono straordinariamente. Quest'è una delle tre cose, che nel mondo vecchissime sono buone, l'oglio, il cacio, & il consoglio. Le qualità, che douria hauere il buon cacio, sono ristrette in questi versi.

Argos, non largos, Matusalem, Magdalena,

Non Abacuc, Lazarus, Caseus ille bonus.

Il che detto con licentioso artificio, suona in nostra lingua.

Argo, non largo, vecchio, e lagrimoso,

Non sia molle il formaggio, e sia crostoso.

Alcuni con più particolar diuisione dicono, che il formaggio Vaccino sia più sano, come più grasso; quello di Pecora più soauo, per la natural salsedine; il Caprino più caldo, che si conosce dal picicore, che in se contiene. Ma sappiasi, che la qualità, e bontà del formaggio variasi da diuerse cagioni; prima dall'età, e sanità de' gli animali, essendo sempre meglio il cacio d'animal giouine, e sano, che di vecchio, & infermo, se bene ancora si deue osservare l'habito naturale, perche alcune Vacche, o Pecore producono cacio più robusto, che l'altre, e queste si dicono per lo più essere le di pelo negro, o rosso, che le bianche. I pascoli poi in pari qualità di bestie sono la principal alteratione della bontà del formaggio; e lo vediamo chiaro dalla grossezza del formaggio di Lodi, & altro oltramontano, che viene solo da' pascoli, e si come il sale conserva il cacio, così le pasture di natura salse, e saporite, fanno meglio formaggio, pare che il pascolo montuoso sia più à proposito per le Pecore, & il piano per le Vacche; il modo di farlo ancora dall'artefice istesso si può variare, perche se si tarda à ponerlo à quagliare, o si tenga in luogo caldo l'Estate, e freddo l'Inverno, che per l'altro accidente diuenghi acido, ouero agro, tutto gli è di pregiudizio, si come il non stringerlo assai, e liberarlo dal siero, il tardar à salarlo, il tenerlo esposto à venti meridionali, tutto causa, che facendosi aereo, & occhiuto, poco si conserva, e sia da mal gusto, e questo si fatto si deue esitar presto, similmente se l'artefice ne leua il butiro, ouero haueà le mani troppo calde, o per natura, o per accidente di rognà, o altra poca sanità, e massi-

Qualità, che douria hauere il cacio.

ne alle D
Nell'app
la, perche
con sal
che meno
Luna Citi

Quel
dieci fo
gli altri
fetti dell
di Vacca
tenacissim
dall'odor
sato, on

E forsi m

il Pla
Marzol
che dall
di Maggi
prar forn
sopra Cass
ria amme
cura dell
to, o lau
d'alcun
re quell
si nell'ac
quelli n
ben cost
fieno, ou
d'oglio
stantino
particol
Dicono
il Quag
con grass
salua in
giano si f

me alle Donne commune, sarà causa, che il formaggio riuscirà deteriore, e tristo. Nell'applicare il sale bisogna ancor esser circonfpetto, perche il grasso peccosi sala, perche quella oleosità il conserva, ma quello, che manca di pinguedine bisogna con sale difenderlo dalla corruzione. L'Unione di molto lo fa perfettissimo, perche meno dal tempo la sua morbidezza s'asciuga, onde in Plinio leggiamo, che in Luna Città di Toscana si faceuano forme di lib. mille, onde Martiale.

Caseus Hetruscæ signatus imaginæ Lunæ

Prestabit pueris prandia mille tuis.

Quello, che viene di Lodi sono forme di libre 400. l'una; non sò se erano tali le For-
dieci forme di caseio, che mandò a donare Isai per il fanciul Dauide al Tribuno de maggio
gli altri suo Figli. Zoroaste visse 20. anni nel deserto sanissimo, senza sentir li di-
fetti della Vecchiezza col solo pasto di caseio. Ad Ottauiano gustaua assai il caseio vecchio
di Vacca, secondo Suetonio. Questo per Vecchiaia guasto fa cola per Falegnami
tenacissima, & entra nel perfame; magnato poi dopo pasto ripara la nausea, che
dall'odor della carne ne viene, e costringe il corpo, & è sanissimo moderatamente
usato, onde la Scuola Salernitana; dopo la carne il caseio prendi, e da altri.

Si stomachus languet, vel si minus appetit: ille

Fit gratus stomacho conciliatq; dapes.

E forsi meglio. Caseus ante cibum confert; si defluat lauus:

Si costringatur, terminet ille dapes.

Il Platina dice, che in Italia due sorti di caseio pretendono il primato vno il
Marzolino così detto, perche su' colli Toscani di Marzo preparasi; l'altro quello,
che dall'Apenino di Parma ne viene, quale pur chiamasi Maiale, perche del mese
di Maggio fassi, consiglio, che in riguardo della stagione può seruire a chi vuol co-
prar formaggio. Su' l'Bolognese habbiamo formaggetti di Pecore, pascenti li colli
sopra Castel S. Pietro, esquisitissimi, qual se il Platina hauesse assaggiato, gli hau-
ria ammessi alla pretesive del principato. La conseruatione del formaggio, è
cura dell'Economo, e però deue procurar sia asciutto al fumo, e massime di mir-
to, d'lauro, & aria, non al fuoco moderatamente col sudetto riguardo salato, e
d'alcuni praticasi acqua salata, d' secondo Varrone, sale di miniera; deue scieglier
re quelli, che sono porrosi, detti leuati, quali aerosi conoscerai dal souranotare, po-
sti nell'acqua, come leggeri, da gli altri serati fissi, quali gravi, Vanno al fondo,
quelli mangiati presto, questi asciutti al Sole in luogo arioso, conseruare sino, che
ben custoditi in luogo fresco, & oscuro, si riponghino, d' in cantina tr' paglia, d'
fieno, ouero in arena si possono tenere, e tal volta ancora ongerli leggiermente
d'oglio, ouero lauarli di vino, d' aceto; per lo che si rendono ancor più sani. Co-
stantino Imperatore insegna, che il caseio ottimamente ne' legumi si conserua, e
particolarmente nella Cicerchia, si come da alcuni si conseruaua in acqua marina.
Dicono ancora, che il misticar cernello di Donnola nel latte, mentre ci si pone
il Quaglio, che si preserua da putredine, e da esser roso da sorgi; si come l'ongerlo
con grasso di Gatto; e quando si voglia mantenere, che non diuenti troppo duro, si
salua in farina d' Orzo. Di solo formaggio Parmigiano, d' Piacentino, d' Lode-
giano si fa viuanda tagliato in fettoline minutissime, e posio a dileguar su' l'fuoco
in un

Conser-
uatione
del ca-
scio.

in vn piatto con oglio, ò butiro, e col succo di melangola, ò limoncellò. Si scaldano ancora le dure croste del cascio al fuoco, ouero al lume, e fatte tenere, si mangiano con pane, siccome pane, e cascio è la colatione ordinaria, onde Martiale.

Si sine carne voles ientacula sumere frugi,

Hac tibi Vestino de grege massa venit.

Del tenero. Il cascio tenero, ouer Tomino, ò Vogliam dire rauaggiolo cuocesi da per se ottimamente allo spiedo, aiutato à starci con canne, e scrostato, s'occorre, nel qual modo le prouature tenere di Buffalo in Roma, & oue se ne ritrouano, si cuocono, tagliato poi in sette nel tegame col sottestarlo, sotto, e sopra s'abbrusca; mi licasi trà diuerse viuande in fette, ò grattato, dette, e da dirsi; Ma col pane è molto gustoso da magnare freddo quello, che non potendo contenere in se la grassazza crepando

Del lat. tarolo. ne trasmette le butirose viscere. Del cascio non salato, più sano d'ogni altro formaggio, più vtile allo stomaco, più nutrisce, e passa facilmente ne' membri, ne genera tristo sugo, anzi preso con miele, ouero Vna passa dopo il pasto, moue il corpo; se ne fanno pallotte, rauoli. pieni, torte, anolini, tortelli, & altre cose, come di ricotta, e mangiasi ancora così fresco, ma mentre se ne vogliasse seruire per quest' uso, non è bene, quando si fa stringerlo tanto, che indurisca: dice At neo, che con cascio fresco si regalauano i Concenanti. E Plauto induce Vn certo burlesco, che dice: meum cor, mea colostrā, meus molliculus cascus. E Gallano racconta, che sanò Vna ferita con cascio fresco. Et Autenna Vuole, che questo proibisca che le piaghe non s'apostemino.

Fatto il formaggio, il fiero con ciò, che nell'olla resta, si pone al fuoco in Vn tegame di bronzo, ò calduo stagnato, e subito, che sia riscaldato, se gli aggiunge la decima parte di latte fresco, non quagliato, quale assai così sopra il fuoco in uetto fiero si mischia, poi coperto, e con chiaro fuoco fatto di legne secche lentamente la sua ebollitione si procura; questi, come ogn'altra cosa, dalla forza del fuoco manda alla parte superiore à guisa di schiuma tutti li suanzi del cascio, & ogn'altra superfluità leggiera, quando s'accorge, che cominci à bollire, se li pone tanto fiero agro, quanto latte ci hai posto, questo agro consiste in vn boccale di sicco Vecchio, meza scodeila d'aceto forte, & vn pugno di sale, & ogni mattina, quanto se ne leua, tanto del nuouo se gli ne aggiunge. Vn mezo limone dentro lo fa più perfetto. Quanto di nuouo ritorna il bollire, qual per l'aggiunta della suddetta materia hauerà perduto; subito è fatta la ricotta, e lenato dal fuoco, appartasi dal fiero con mestola forata, e chiamasi ricotta, quasi recolecta, perche le materie sparse, e dissipate, mediante il fuoco, e quell'agro, s'vniscono, e raccolgono, e forsi fu detta de gli Antichi exigala, che significa latte, & aceto, perche si raccoglie mediante l'aceto. Hò detto, forse, perche dubito se gli antichi conoscessero la ricotta, & l'oxigala, che insegna di fare Col mella non è la ricotta ne meno è la melia insegnata da Plinio ne il ritrouarla nomina ne descritta, ne in caso di viuande ne in caso di salubrità, da alcuno de gli antichi mi dà occasione di questo dubio,

Del sicco. il primo, che ne tratta è il Cardano moderno autore, quale Vuole, che sia d'alimento freddo, & tenace atto à creare pietra, & ostruioni, & ma encolla stultelente. Vuole però, che presa dopo la cena faccia dormire, & che resista alla putredine

dine, che fermi tutte le flussioni, sì del corpo, come dell'anima, e sudore, che c'in-
gue la sete, & che preso con l'our vuole non sia di nocumento alcuno a quelli pe-
rò, che hanno il Ventricolo caldo; si come alle discese de' denti sia Utilissimo alli
occhi, nerui, & ceruello gli è mediante l'aceto. Il siero, come non serua per am-
malati, quali rinfresca, e s'usa nelle febre ardenti, ci fa bollir dentro grani per
far torte, ò minestre, ò serue per dare alla Vacca stesza, acciò renda più latte, ò
al Porco con semola, ò per purgar Cani. La ricotta magnasi subito fatta calda,
con zucchero sopra, & è buona, ouero si riscalda in un piatto, ò tegame con bu-
tiro, zucchero, cannella, & acqua rosa; & à questo modo si libera dalla diffi-
coltà del digerirla, e dal generar stati, ouero misticata assai con zucchero, & ac-
qua rosa, passasi per sirenga, e seruasi così fredda in diuerse riuolte con zucchero.

Del sie-
ro.

Con ricotta, ouero formaggio lattarolo, misticato con cascio duro grattato, &
oua, si fa pieno ordinario. con questa mistura si fanno frittelle, e se aggiungono fio-
ri di sambuco, per renderle gustose, fritte, che siano in butiro, ò grasso, si seruono
con zucchero. Con la sudetta compositione si fanno riuoli bianchi, e Verdi con
l'aggiunta di suco di bieta, ò di petroselli, e se ne fanno tortelli, quali cotti in ac-
qua, ò latte, si riuolgono nel cascio di Parma grattato, e con quanto ne portano
congiunto, con butiro in un piatto si seruono, sopraponendoui pure formaggio grat-
tato, misticato con cannella, e zucchero; questi raffreddati, per la cena si friggono,
e fanno gustoso crosto. I tortelli caldi si seruono in acqua fredda, anzi neuata, e
dicono, che sono buoni, anzi migliori, quando la ricotta sia agra. Fassi il sudetto
pieno più delizioso, col misticarci aromati d'ogni sorte, pistacchi, pignoli, uua pas-
sa, zibibo, condito trito, petroselli, visciole, marasche, uua spina, prugne, aglio,
agresto, piselli pesti, ouero granelli di polli, e cresle, latti in bocconcini, tartuffi,
prugnoli, salame, ò presciutto grattato, ò carne tenera cotte arrosto, e picata mi-
nutamente, le quali cose non tutte insieme, ma parte s'usano secondo la stagione,
il gusto, e la comodità. Delle torte poi, che con varie herbe misticate con ricotta,
ò cascio fresco si fanno, si dirà à suo luogo, trattando di quell' herbe à ciò atte,
oltre, che facendole ogn' uno à suo modo, saria lungo, e difficile il satisfacer à tutti,
si come della varietà delle frittelle; con ricotta, latte, e zucchero si fa pure una
torta assai buona, quale si chiama torta bianca, ò tartara, la inuentione s' attri-
buisce à Machesia da Crema Donna Lombarda.

Vfo del
la ricot-
ta.

Usano ne' primi maggiori caldi di Primavera in Roma un' altra specie di ricot- Fiorita.
ta, qual chiamano Fiorita, e questa è fatta nello stesso modo sudetto, che si fa la ri-
cotta, ma non vi s'aggiunge l'agro, ò Vogliam dire il siero agro, ouero acetoso, il
quale perche causa, che la ricotta c'vnisca, quando ne sia senza, resta tutta la ma-
teria, che douria esser ricotta, risoluta, e sparsa pe'l hiero, e con frullo, ò meliola,
quando si fosse per la grassezza vnita, si rompe, e fa minuta, e perciò ancora non
s'appetta la bollitione, ma subito alzata, si leua. Puossi ancora far di ricotta stessa,
mentre col pestarla in un mortaio si disunisce, e fatta, che sia sottile, si mistica con
latte, e siero; questo finito, si seruè à primè tauole con zucchero, e nene sotto. Al-
cuni hanno hauuto à dire, che questa fiorita, & anco la ricotta sia il colostro de' gli
Antichi, ma s'ingannano, perche questo colostro è proprio quel latte, che ritroua-
si nella

Cole-
stro,
che co-
la sia.

si nella tetta dell' *V accià* dopo il parto, di color gialliccio, ouero rossiccio, quale per la calidità concepita nell' *Uero* da se senza quaglio si rappiglia, è però tristo, mal sano pasto, e leuasi dalla mammia, accioche il parto non lo beua di sì mala qualità, e tanto si douria assiruar nelle *Donne*, perche sento da' Medici nominarsi *Un* infante mal sano, per colostrato, di questo ne fanno solo ricotta, e chiamasi ricotta matta, il che hà dato à credere, che ogni ricotta sia il colostro de gli *Antichi*. La ricotta è più mal sana di qual si voglia cacio nuouo, e di meza età, ma meno calda del vecchio, perche rinfresca, fa dormire, & estingue la sete, onde fu detto: *Conciliat somnos sedat*, & ipsa sitim, secondo, che afferma *M. Benedetto* da *Norsia* al Cap. 34. nel suo Libro stampato in *Bologna* l' Anno 1477. per *Sigismondo* da' *Libri* Libraro, e per opera di *Domenico Lapi*, che hò riferito per mostrare, quanto sia antico l'uso della *Stampa* in *Bologna*.

Del
butiro,

Resta à dire del *Butiro*, qual si fa di latte *Vaccino*, e la sua etimologia ce lo insegna, sonando in *Greco* *Trios*, *Cascio*, & *Bus* il *Bue*; fassi ancora di latte peccorino, & *Olaio Magno* dice, che dal grado 52. sino al grado 84. del nostro *Polo*, si fa quantità grandissima di butiro con latte di *Pecora*, e nell' isola d' *Irlanda* ne fanno tanta quantità, che non potendo capire ne' *Vasi* ordinari, salato lo ripongono in casse di legno odorifere, lunghe 30. e 40. piedi, alte 5. e 6. del quale, i se ne seruono, e vendono, & il sudetto *Brutino* conferma, che lo portano à vendere in *Francia*; tuttauia puossi verisimilmente credere, che di latte *Vaccino* prima si praticass, come quello, che in maggior copia alzando, e manifestando maggior quantità di panna, desse occasione prima ancora di leuarla.

Qual si voglia latte adunque, la sera subito montò colasi in un *Vaso* larghetto di bocca, inui mediante la quiete, & humidità della notte, secondo il *Platina*, sonar nuota la grassezza del latte, ò Vogliam dir la panna, questa con cocchiario da' *Rustici* si leua, e posta in un *Vaso* di legno rotondo, e longhetto à posta fatto, con dentro una rotella, chiudesi per di sopra nel cui coperchio è un buco, per il quale non solo poco respiro se gli dà, ma passa un bastoncello, qual collocato nella rotella, quella si tira su, e giù, dal qual lungo, e continuo moto riscaldato, affondandosi il butiro, si viene à separare dal siero. Da altri primi di questo stromento si pone la sudetta panna in una pignatta, & inui con mestola, ò frullo di cucina tanto l'agitano, che insodito il butiro, si separa dal siero; altri in un boccal di vetro chiuso, tanto la sudetta panna scuotono, che ne succede lo stesso effetto. Il butiro ne' mangiari fatti di esso, e massime nelle paste, opera, che quelle pigliano una certa crostetta, ò durezza superficiale fragile, quale facilissimamente sotto denti con molto gusto si rompe. Seruesi il butiro lauato con acqua rosa, passato per stinza in varie riuolte, e forme, con zucchero sopra; seruesi per far statue da ornare le trionfali tauole; seruesi ne' lauori di pasta in mille altri condimenti, & in luogo d'oglio; seruesi nello spiedo, e ne' crostini detti già, & in altri modi di dirsi; per lo che fu scritto.

Lac dabit aerei tibi condimenta Butyri,

Quod facit, vt sapiant fercula cuncta gulæ.

Fassi dileguare il butiro, poi salato, e colato si pone à rassodare in un *Vaso*, &

inui

inui per Vaso in Villasi conserua molti mesi, non però così perfetto, come il fresco, e massime il fatto di Primavera; Sarianoci molte cose da dire del butiro, ma le tralascerò per non esser mercantia molto à proposito pe'l nostro Economo; & in vero, chi considera, quanto poco si caua da una libra di butiro, e quanto molto si spenda, si non marauigliera, se dalle leggi Censorie fosse prohibito l'uso di questo, anzi à molti de gli Antichi quasi d'ignoto, dico quasi, perche ancor che non si nomini molto da' Greci, nelle sacre carte il Vedo scritto, perche Abram apprestò à gli hospiti viuande di butiro, e latte. Et Isaia profetizzò, che il Putto da partorirsi dalla Vergine, mangieria butiro, e miele. Ne Voglio tralasciare, quanto souenimmi hauer letto in S. Bernardo sopra questo loco, circa il butiro, peroche considerando egli nel latte due cose, Una il butiro, l'altra il cacio, rassomiglia la vita de' buoui, e perfetti, al butiro, che dourà mangiar l'infante, come alla parte più eccellente del latte. Per contrario considera il cacio per la vita de' tristi, il cui cuore è quagliato, come il latte, & indurito, come il formaggio; In riguard dunque della sudetta spesa, si può astenersi in parte dal butiro, e considerare, che presso de gli Antichi il butiro era la separatione della nobiltà dalla plebe, del ricco dal povero, perche il plebeo povero non poteuà usar per la molta spesa il butiro. Serue il butiro in molto uso di medicina, particolarmente ne' freddori del petto, qual s'ugne per di dentro, e per di fuori con questo, & inui macera il cattarro, libera da tosse, e da difficoltà nel respirare, muoue il corpo, e posto ne' cristieri, lo rende per molto tempo obediante; è contro le cuociture del fuoco, tanto viuo, quanto morto, ò vogliamo dir rottorio, matura ancora i foruncoli, fa sputare, conferma i denti, corrobora le gengine, sana le crepature delle labra, & infiammaggioni della bocca, e secondo Auicenna, e Rasi, è contro à veleni, e massime à morsi della Vipera, & Aspide, Usano nelle ragioni fredde, oue è abbondante, unger i corpi de' fanciulli, e de' viaggiante, per renderli robusti, e diffenderli dal freddo; & in Olanda è di sanità ad ogni infermità, s'Usa in fine di farlo lambire all'infante per assuefarlo al pasto del latte.

Vso in
Medi-
cina.

H Ora mentre, che passiamo ad altri Utile del Cortile, discorriamo primà, chi debba esser l'esecutore cucinario di quanto s'è detto. A tempo de' nostri Antenati, & ancor ne' miei primi anni, era in questa Città Una scuola di Donne, quali, e con molto utile, e commodità sapeuano seruire alla cucina, ma hoggidì è ben tanto il contrario, che ardrei in buona Economia affermare, che tornasse il conto tener più tosto un Huomo Cuoco, che Una Donna, perche oue prima queste, oltre la cucina, filavano, ò cucinano per il Padrone, hora Volendo lauorare per loro stesse, strapazzano il mestiere; oue prima queste fedeli nella Casa, e nella robba consignata, con la natural tenacità adoprano le carni, e condimenti, con molto risparmio, hora non solo non l'auanzano, ma, ò lo rubbano, ò lo dissipano, & in fine, oue prima queste modesti, e saue si lasciavano in Casa in compagnia d'altre Donzelle, serue, ò alla cu' odia de' Puttini piccoli, hora queste per lo più di mali costumi (salue le poche buone) per li molti regiri, c'hanno, non vogliono stare in casa, ouero qualche Volta per esser Vinolente, malediche, ò sreghe, non è bene il lasciarcele.

Del
Cuoco
ò Cuciniera.

Ma Veniamo à più stretto paragone, per mostrare in parte la differenza fra la Cuciniera, ed il Cuoco; qualunque serue in Cucina deue esser polito, fedele, & intendente; Chi non sà, che per ordinario è più netto il più sporco Huomo, che la più polita Donna? La Cuciniera, posta la pignatta al fuoco, s'accocchia il capo, da poi nel tempo, che le viuande si cuocono, con sputazzate dita fila; altre cose naturali alle Donne lascio, delle quali in tutto, e per tutto l'Huomo n'è libero. Quanto alla fedeltà dico, che l'Huomo se non per natural desiderio d'honore, almeno per timore sarà sempre più fedele della Donna, perche essa sà bene, che poche volte, Una Donna sè batte, ouero si fa carcerare, e se cacci Una Donna per ladra, dall'altra parte della Città s'accomoda alla seruitù, senza accusar la Casa, oue hà rubbato; ma l'Huomo maestro tale, cacciato per ladro Una Volta, mai più non troua in quella Città ricapito, sapendosi per tutto il caso. L'huomo Cuoco hà moglie, figliuoli, ouero l'amica, cose che insospettiscono il Padre di famiglia. La donna Cuciniera hà Padre, Madre, fratelli, parenti, e taluolta li bertoni à quali può porgere robba tua quanto l'huomo, e di più hà comadri, amiche, ruffiane, ò ciarliere più che l'huomo, e taluolta fa elemosina con quellò, che rubba à te.

L'hauere à paragonare l'intelligenza ordinaria d'Un'huomo con quella della donna, è ingiuria grande al nostro sesso, e dal vederle tutte ignoranti, timide, e deboli, ogn'uno si potria chiarire, ma meglio col procurare d'amaestrarle, s'accorrerà della loro poca docilità, hoggi se le insegna Una cosa, domani non se la ricordano più, oltre, che la loro tardezza naturale mai in mediocre sollecito non si può conuertire. Se in occasione d'ogni minimo Forastiero, ò altra causa si voglia uscire dell'ordinario, sono perdute, intricate, e fanno ogni cosa alla rouerscia; tutto questo viene, che di natura grossolane, villane, quali forse per qualche causa occulta abbandonando il lor Paese, Vengono à questo mestiero in età prouetta, per lo che, non possono farsi omai così capaci, come gli Huomini, quali da ragazzi, quasi col salterio del volgere lo spiedo, ò la tola del lauare le stoniglie, s'addottrmano pian piano, e si fanno sofferenti à fuochi, pressi, e pratici nell'occasione di repentine Foresterie.

Due sono li dispendij grandi, ma ordinarij della cucina, Uno il legname nel Verno, l'altro il Vino nell'Estate; il Cuoco rassettata la sua cucina, polito li suoi utensilij, sì di Verno, come d'Estate, piglia la sua cappa, e chiudendo la cucina, leua l'occasione di quell'assiduo nido, ò polmone da vino, ò fuoco, qual per contrario si mantiene, quando continuamente la Cuciniera vi ci stà dentro à lauorar per se, come costumasi. Aggiungo, che tenendo vn Cuoco, hai Un' Huomo di più in Casa, con quella differente seruitù, che è trà Huomo, e Donna. Questo spende, se occorre, ò piaccia à te; questo appoggia la Padrona in andando fuori, questo fa ambasciate con riputatione; questo imbandisce le viuande, le porta in tauola, e Volteggia attorno quella, il che non è decente alle Donne, ne meno ci fanno ritrouare il tempo, & in fine alla seconda tauola prouede di quanto tu gli hai ordinato. Soggiungo, che se pur in casa tua (che mai non deui permettere) ci douesse esser qualche neo di lasciuie, e meno Vergogna, che vn' Huomo conduca in casa tua una Donna Meretrice, che una tua Serua introduca in casa tua Un' Huomo, qual non si sà se

per

per la Cuciniera Viene, ò per altro. Ma lasciate da parte le Donne, torniamo alle qualità del Cuoco, che sono, polito, fedele, & intendente. La polizia, principal cura del Cuoco, douerà esser prima nella sua persona, Vestito, e biancheria, poi in quella della sua Cucina, e di tutti vasi, che adopra conuaglie, saluette, e canepacci, poi nel componere, far, & imbandire le Viuande, procurando, che vadino in tauola libere da ogni sorte di forme, ò cosa, che possa causar nausea, ò segno di poca politezza.

Qual
debba
esser 'il
Cuoco.

La fedeltà del Cuoco deue esser esquisitissima, e se bene in Ateneo, e Plauto si vede, che li Cuochi antichi si gloriauano di latrocinij, e che quel Basilio in Plauto disse, che la piazza de' Cuochi si doueua chiamare de' ladri, e che quando mancava una cosa in una Casa, si daua la colpa a' Cuochi, e che di loro fosse detto:

Et forbent iuscula crassa eoqui.

Sappiamo però ancora, che senerissimamente erano battuti, e castigati, e dal farli star in certa prigione si chiamauano Ergastolari, come dichiara Filippo Beroldi Bolognese sopra Columella, la doue questo è detto ad emenda, & acciò non rubbassero, tal volta gli faceuano cucinare ne' pozzi, li quali in molti luoghi sono sterili d'acque, e siruono per riponerci grani; E chi sa, che da questo non venisse, l'uso delle Cucine sotterranee, alle quali per una sola scala c'è l'adito? Questa fedeltà non consiste solo in non rubbare, ma nel consumare solamente la robba, spetiarria, e condimenti necessari per le Viuande, e farne quel stretto conto, come se fosse robba propria, anzi di più auuertire, che da altri non sia rubbata; e nel far fuoco sì parco, contentandosi solo del bisogno; se ne lo spender sarà adoprato, habbia cura di comprare robba buona, e con più vantaggioso prezzo, che sia possibile, considerando, che mentre la in una Casa, se bene è Seruidore, il Padrone non gode di più di quello, che goda egli, cioè il vitto, & il vestito. E' necessario, che sappia, ma ben ancora, che si creda, che altri possa sapere più di lui, e massime il Padrone, se bene non fosse vero, onde disse l'Ariosto.

Pazzo chi al suo Signor contender vuole,

Se ben dicesse c'ha veduto il giorno

Pieno di Stelle, e à meza notte il Sole.

Sappia dunque tanto, che da se stesso faccia, e di suo capriccio viuande, non occorra dirgli ogni volta, che se gli ordini qualche cosa, che si debba salare, e se resta ò piede pelare, ouero qual' arrosto voglia esser prima riuenuto su la gratella, ò qual perlessato, qual carne si debba porre lessa con acqua fredda, qual cò calda, qual ricerchi molta cuocitura, qual di poca si contenti, qual s'imbandisca cò salsa, qual senza; Intenda li Vocabeli cucinarij, come salpimentato, salpreso, piccato, ò piccarriglio, aduobbo, salse, sapor, potaccio, fracassea, genestrata, capirottata, lampredato, brodetto, e simili; Conosca le spetiarie buone, gli agi dell' carni, la qualità de' Pesci, e quelle sappia compartire, e modo di conseruarle, ò di farle frollar presto, sia copioso di parti, e di far nuoue, e varie Viuande, cò quella materia, che si ritroua, e massime in Vilza, che tal volta non è ta it' abbondanza di robba, come alla Città, in Ateneo si desidera il Cuoco dotato di tre Scienze, Medicina, A. rologia, & Architettura. Se il Cuoco conoscesse la Virtù de gli Alimenti, che condisce, faria

Qual
debba
essere la
Cucina

cosa rara, si come non sarà male, se per via della cognitione della Luna, e stagioni, sapesse, da qual tempo la qualità delle Carni, e Pesce è più perfetta, afirmando Aristotele, che le carni mutano con la stagione il sapore; ma l'Architettura pareami scienza assai lontana da questo esercitio, tuttanua meglio considerando, ritrouo, che nell'imbandir piatti, e nel fare lauori di pasta può formar Una Torre, Una Fortezza, vna Galera, alludere ad vn' Arma de' Conuitati, de-
notar vn Pesce, o altro animale cotto in Un pasticcio, à che far ci Vuole Architettura. Ma che diremo dell' ornare con suoi politj vasi la Cucina? In questo non c'è necessaria tal scienza, e se venissi caso, che fosse chiamato alla fabrica d'una Cucina, come potrà consigliare senza Architettura, che vna Cucina sia in luogo, oue con strepiti non rumoreggi il resto della Casa, poi debba essere, o ro tonda, o quadra, e fatta in Volto; il focolare in luogo luminoso da vn canto il focolare, per farci bollire ne' fori le caldaie, e pentole, con isparmio di legne, attorno à quella t'iuole per imbandire, lauorar paste, e tagliar carne, o pestarci sopra, o confitte nel muro, o snodate, che si possino alzare per renderla più ampla, o portatile, con suoi copercchi, per conseruarle nette; In Un canto vn muricciolo alto due piedi, e mezo, largo Un piede, e mezo, per poternsi poner braglia da far cuocere viuande, nel quale siano qualche concavità, per poter con braglia tener calde pentole, padelle, e tegami; In vn stanzietto sotto scala si possa serbare il carbone; habbia auanti vna loggia, o congiunto vna stanza per legne, nella quale si possano ancor nutrire qualche Galline, con la capponata per ingrassare Pollami; In vn altro canto di detta Cucina, ma molto meglio in vn'altra stanza, stard bene il forno di sotto, e di sopra del quale si possono accomodare ripostigli, quasi stanziette, per tener col calor di detto forno calde le viuande, nella qual stanza si può ancora addattare sciaquatoio, o secchiaio, secondo la comodità dell'acque, qual dourà esser principal auuertimento, perche, o condotta, o da portarsi, o sorgente, o di pozzo, non bisogna, che la Cucina n' habbia penuria, e se sia possibile di due sorte acque fosse monita, vna di conserua, o cisterna per vso del mangiare, in luogo d'vn'abbondante fonte, l'altra di pozzo da lauare, e sciaquare tutte le massarime. In questa sudetta stanza si possono porre tanole sopra legnetti, per tenerci sopra pentole, lauegi, caldaie, & altre, si come ne' muri faranno bene fenestrine, o armarij da riponerci alcuni più minuti utensilij, carni, e condimenti, e non ci si potendo accomodare, se gli possono portare di legno, e si possono aggiustare ancora nella Cucina, attorno le pareti, vncinetti di ferro, o raitelli per appenderci vasi cucinarij, & altri arnesi, le quali due sudette comodità, è necessario aggiustar in maniera, che non impediscano il luogo à trè scasse, o stantie, da tenerci in vna piatti di terra nell'altra di maiolica, nell'altra di stagno; Queste due ultime douriano essere con ramata, e chiave chiuse, e consignate al Cuoco. In vn canto di questa Cucina sarà di comodità vna colōnetta di pietra, sopra la quale si ponghi il mortaio, ouero la mola piccola, & il torchietto. In fine se à canto quella Cucina ci fosse vna corticella col pozzo da poternsi pelare, nettare, e lauare i polli, e le carni, sarà il compimento d'ogni comodità. E co dunque, come non in darno si desiderà, che il Cuoco sia Architetto, ma oltre di ciò sia ambizioso d'esser lodato, s'offeren.

ferente nella fatica, & il più sobrio, che sia possibile, procuri d'incontrare il gusto, l'hora de' Padroni, e de' conuitati, sì come la consueta hora del mangiare, Marzia: le apertamente ce lo insegna.

Non satis est ars sola coquo seruire palato;
Namq; coquis domini debet habere gulam.

Esappia, che con tanta diligenza Marco Antonio si facena seruire a' Cuochi, che non volendo le viuande cotte di molto tempo, e ne potendo il Cuoco aggiustare l'hora, nella quale hauesse comodo, o capriccio di mangiare, bisognaua, che continuamente preparasse noua cena, accioche potesse affrontare di seruire quelle sole viuande, che formuano di cuocersi nell'hora, ch'egli volena mangiare, anzi tal volta accadeua, che ordinato la cena, distolto da altri negotij, differua l'andar' a tavola, e pur'era necessario fosse preparata vn'altra noua cena, onde Filotta suo Medico entrato vn giorno in Cucina, e veduto, oltre il preparamento, di grandissima quantità di Varij carnagij, e diuersi pesci, otto Cignali, stupendo, dimandò per quanti si preparaua la cena. Lo stesso Usaua il Duca Carlo Emanuel le di Saouia. Non s'ij molto sì l'uso del Paese, perche s'anuera molto nel mestier del mangiare, che le cose noue piacciono, sì come molti mangiano con l'orecchie; Onde Pseudippo, riferito in Ateneo vuole, che la miglior Viuanda che si faccia, nell'arte cucinaria sia l'arroganza, cioè quella, che con più ample parole è esaltata; lo stesso, lodando i Cuochi, disse.

Lode
de' Cuochi.

Colui, che di Cucina è intelligente,
Merta fra tutte l'arti il primo luogo.

E Democrito narra, che la Tribu de' Cuochi era la prima ad ottenere honori, adunque non è così vile il Cuoco, come altri si pensano: anticamente li Cuochi al par de' Sacerdoti souastauano a' sacrificij, & alle nozze; Ateneo n'è relatore, e di più dice, che nel.e comedie antiche mai non finsero alcun Cuoco seruo, e quelli Macedoni periti nell'arte cucinaria, che per la perdita delle loro Città erano fatti serui, si doluano, che stante la seruitù non pareuano più Cuochi. Cadmo Auo di Democrito Rè, fu Cuoco. Lampriuto huomo insigne, fu Cuoco. Siccone, secondo Ateneo, fù il primo Cuoco, & inuentor di viuande. Maschione Eccellentissimo Cuoco di Demetrio Fallereo, con le reliquie, che dalle viuande preparate restauano, in due anni comprò tre Castelli; secondo lo stesso. Li Sicuiani Cuochi erano assai lodati, onde Cratino hebbe à dire, giungendo vicino ad vna Cucina, O qui habita vn Menante d'odori, o vn Cuoco Siciliano. Quest'Arte vogliono, che habbia habuto principio in Asia, onde disse Lino, che le delicatezze del Viner forastiero entrarono in Roma dopo la presa dell'Asia, & i ai lei Cuochi erano in molto pregio.

Il sopradetto Appicio Romano è nomato hoggiuà per gli scritti della Cucina. Ateneo, ad imitatione de' sette Sauij Filosofi, nomina sette Sauij di Cucina, Agi, Nereo, Chio, Chariade, Lamprio, Astoreto, & Eutino. Questo dunque nobil'Artefice, in luogo della difamata Cuciniera de' nostri tempi, potra esser l'esecutore delle sopradette Viuande, e delle susseguenti, che si destrueranno nel discorso di quelli vtili, che oltre i sudetti somministrerà il Cortile, o Vogliam dire la rustica Corte, quale così chiamasi dal Latino Cohors, à coercendo Cicures, cioè gli animali

domestici, come il Porco, Piccioni, Galline, Galli d'India, Oche, e simili, quali pure sotto il nome d'Uccelli passano, onde Ouidio.

Obtulerat multos illa Cohortis aues.

E l'Epigrammista, *Raucæ Cohortis aues, & oua matrum.*

Cominciando dunque dal Porco, qual per delitiar più d'ogn' altro animale nell'immondezze, e così detto; e trābuti, per eccellenza chiamasi il brutto, si come trā le carni tanto è la più comune, quanto la più gustosa, onde hebbe à dire Plinio, che haueua il Porco cinquanta sapori, al cui proposito racconta Licio, che ritrouandosi Tito Quintio in Grecia, per far guerra contra Un numerosissimo esercito d'Antiocho, & essendo conuitato da Un certo Calcidense, paroli, che fosse troppo abbondante in quantità, e qualità di viuande, onde stupì gli di mandò, oue hauesse potuto hauer tanti saluaticini, rispose l'Hospite, che il tutto era il Porco domestico, con la sola diuersità di preparatione, e condimenti mutato; Da che presa occasione il saggio Console, disse à Una corona di Capitani Achei; parmi appunto, che questo sia l'esercito d'Antiocho, quale ingrandito con la diuersità de' nomi de' Soldati, chi à Cavallo, chi Arciero, chi Carrette, e chi Fiondatori; ma in fine poi tutti sono Sirij, e Vili municipij; con la quale similitudine animò sì li Greci, che il seguente giorno, mediante la metafora del Porco, ne riportò con pochi una nobil vittoria; Varrone dice, che il Porco c'è dato per delitiare in mangiare, & il Porco è geroglifico della Volontà. Questi lo Vediamo di tre colori, bianco, rosso, e negro; Il bianco è hauuto, secondo Vlisso Aldrouandi, per secondo; Il rosso, per soauissimo à mangiare; Il negro, per hauer la carne soda, di più durata dell'altre; qual si Voglia de questi deu'esser d'un sol colore, e grassissimo, altrimenti ogni cosa si riduce in pelle, & ossa; ordinariamente s'ingrassa col darli da mangiare ghiande, faua, e castagne, e col mislicar nell'acqua, che deue bere, semola, ò semolella, ò farinaccio fatto di qual si Voglia grano, ancorche l'oglio, ma meglio di tutti farina di castagne, quanto non ingrassa in due mesi, non lo fa in tre, e col farlo star digiuno tre giorni auanti si rinchiuda, ingrassi poi meglio; con l'auanzo delle noci, quando si fa l'oglio da brugiare, detto forma, s'ingrassa mirabilmente, ma vogliono, che la carne diuenti presto rancida; nel tempo, che s'ingrassa Vuole quiete, e non mouersi, e per aiuto di questo ingrassare, e per render la di lui carne meno humida, se gli deue rinouar' ogni giorno il letto; è ancor meglio la carne de' montani, che de' cresciuti in piano. Varrone vuole, che col tenerli mutato il letto spesso, acciò non giaccia in continua humidità, causi, che la carne sia più sana, soaua, e meno humida; Bruirino dice, che le ghiande di Faggio rendono la carne di Porco facile à digerirsi, & utile allo stomaco; quelle d'Elce, graue, quelle di Quercia, e Cerro durissima; e che gl'ingrassati di farinaccio, & herbe hanno carne tenerissima, & il lor lardo si dilegua, e consuma troppo presto. Marco Apicio sempre lodato, peiche se consumò la sua facultà in mangiare, oltre che gustò, s'immortalò; Quanti spendono in comprar honori, ne mai hanno Un' hora di bene, e questi col nome si seppeliscono. Costui ingrassaua Porci con fichi secchi, e dauagli da bere acqua, ò vino mellato, dal cui dolce cibo faceuano il fegato grandissimo, e gustosissimo, e ne venne, che per allusione mutossi dall'inuentione di costui il nome

Latino

Dei
Porco.

Qual
debba
essere.

Latino di
il mo
seguiti lo
mostrare
te della
s'assicu
oue l'vn
re, e per
chissim
ro, con
oue s'ab
le, & Un
lesse abbu
Porco ne
fuoco meg
pel' fian
do, s'app
delle bu
quasi ra
polmon
Madre
te succi
dileguar
larga.
nostri te
Ma ve
condire q
1 Il l
intiero,
ra, e me
Melibeo
2 Il s
grosse, qu
oue l'hai
d'Un m
quadrag
ancora
3 Ca
brodo, d
riando,
Vino.
4 Il
No cotto

Latino di Iecur in Ficatum, qual poi seguito in Italiano à dirsi Fegato.

Il modo d'ammazzare il Porco, che da' nostri Contadini si costuma, parmi, che seguiti lo stile narrato da quel Cuoco in Ateneo, dimandando a' Conuitati, che gli mostrassero il luogo della ferita; così li nostri Rustici atterrato il Porco col tridente della Staila passato il ferro di mezo per la bocca del Porco, conficcato in terra, s'assicurano da ogni offesa, qual col scotter il capo, loro potesse fare, poi segnato, oue l'ungchia del piede anteriore piegalo, giugne alle coste, lui dicono esser il cuore, e per lui con un ferro sottile, quanto un chiodo, ouero uno pugnale, con pochissima ferita procurano d'offender quella parte vitale, e subito leuato il ferro, con ago, e filo chiudono la piccola apertura; Indi in una conca, ouero vaso, oue s'abbenerano le bestie, colcatolo con acqua bollente lo liberano da peli, settole, & unghie, ogni volta però, che con fuoco di paglia, o sirmento, non se gli volesse abbuciar le dette settole, e peli, il che da molti è lodato, perche con lo star' il Porco nell'immondezze, ha nella pelle sempre qualche imperfetto, quale col fuoco meglio si leua, o mortifica, che con l'acqua; al lattante da un picciolo foro pel fianco se gli leuano l'interiora, ma il grande già fatto bianco nel sudetto modo, s'appende co' piedi deretani, se gli apre il ventre, con auuertenza, che nulla delle budelle si tagli, queste si fanno entrare in un catino, & il sangue radunato, e quasi rapigliato auanti la piccola ferita, si fa cadere in una pignatta; La lingua, polmone, e fegato, in dispensa col sangue si serbano; dalle budelle la sollecita Madre di famiglia con le Serue leua il grasso, senza offesa di quelle, qual se per sorte succedesse, subito con preparato filo si ligano. Il grasso in vaso si conserva per dileguarlo; l'omento, o vogliamo dir rete, con rametti di fascina si fa rascingar larga. Da gli Antichi il Porco così vuoto, con aceto, ouero vino lauauasi; a' nostri tempi si lascia asciugare dall'aria.

Ma vediamo se con Plinio, e Plutarco, potiamo ritrouare cinquanta modi di condire questa pretiosa carne.

1 Il lattante di quindici giorni, si nello spiedo, come in forno cuocesi arrosto Del lattante. intiero, e ripieno della stessa coratella trita in pezzi, prugna, visciole secche, pera, e mela in fette, finocchio forte, oliua senza osso, agresto in grane, e fonghi. E Melibeo da Tolosa ne fu l'inuentore, se ben ladro famosissimo.

2 Il sudetto lattante, cauatone l'interiora, si riempie con una, o più Anguille grosse, quali si fanno entrare, o per la gola, o per oue s'è scannato, ouero pel foro, oue n'hai leuato l'interiora, viuanda in vero gustosissima, ponendo due animali d'un m. d. sino gusto insieme, perche l'Anguilla tra Pesci, è come il Porco tra quadrupedi, e si come l'Anguilla è di viscoso, humido, e tristo nutrimento, così è ancora il Porco lattante; questo pare riesca meglio cotto in forno.

3 Celso Apicio insegna, che cotto il Porco lattante lessa, ci si ponghi sopra un brodo, da quel Marco Apicio goloso, detto Apiciano, fatto con pepe ligustico, coriando, menta, ruta, pesti in mortaio, stemperati con strutto liquefatto, miele, e vino.

4 Il lattante senza capo cuocesi stufato, con cotogna, o altre mela, e pera, moro cotto, cannella, e pepe.

5 Il lattante, di più benissimo col coltello, & ac qua calda, e poi con fuoco libero di peli, spaccasi per la schena, e l'auione o al lateriora, si rivolge in maniera, che resti per di dentro quello, che già era di fuori, riempendosi con parte dell'interiora, misticate con ceruella porca lata, e peste trita, e fattone pieno con cascio, oua, aglio, speciarie, & una passa, possi caccare allo spiedo, o su la gratella, e consumasi bagnarlo di brodo, con vn poco d'aceto rosato, pepe, sale, e za farauo.

6 Il capo del lattante spaccato, disossato, e fritto alla padella, s'indora, come il di Capretto.

7 Il Porco di sei mesi fino alli due anni, tutto intiero, arrosto nel forno, ripieno d'herbe odorifere, in questa patria molto non si costuma, eccetto però, che il giorno tanto celebrato di S. Bartolomeo, nel quale al Popolo, per costume antico della Città, in memoria di certa vittoria, vno intiero arrostito al Popolo si precipita. Nelle Proniacie dell'Vmbria, e Marciane compariscono sulle Piazze di quelle Città, o Terre ogni mattina di Domenica molti, così cotti arrosto, da vendere con molto vtile de' poueri, quali senza far di pignatta, all'hora di desinare ne comprano vn pezzetto, e con la sua famiglia godono.

Porco
Troia-
no.

8 Il primo, che portasse in tauola tra' Romani il Porco intiero arrosto, fu Publio Sernilio Rullo, secondo Plinio, da qual picciol, e gustoso principio cominciò la cosa ad accrescersi in maniera, che bisognò fosse tal viuanda d' Censori prohibita, perche con moltissima spesa lo riempiuano di Beccafichi, Vulue dello spesso, oua coste, & altre varietà di carne delicate di molta spesa lo chiamauano il Porco Troiano, perche à guisa del Cauallo Troiano granido, esponena tanti armati à combatter col dente; ma molto prima da' Greci questo costumauasi, e particolarmente dopo pasto comparua vno di questi arrosto. E per autorità di questo raccontò l'apparato solo, non la quantità de' carnaggi, e pesci, di certe magnificentiissime nozze d' Vn tal Carano di Macedonia, riferito da Ateneo. Questi al primo arriuo de' Conuitati, donò Vna veste nuziale guarnita d'argento, & vna corona d'oro per ciascheduno; e perche mutò Viuande, & apparato, cinque volte in ogni mutatione donaua a' Conuitati due vasi d'oro pieni d'odoratissima vntione, accioche, conforme il costume di quei tempi, trà il pasto s'ugnessero. Le prime viuande furon, portate in piatti di rame, le seconde in piatti d'argento; le terze in piatti d'oro, le quarte in piatti di cristallo; e le quarte, che furon confectiioni, e conditi, o tutto ciò, che sotto nome di Bellaria s'intende, in sporte, o canestre d'auorio, quali pure donò a' Conuitati; si come hauendo nel fine inuitatoli à bere in Vn gran bicchiero d'oro, quello à chi lo votaua, donaua. Dopo questi, & altri trattenimenti di balli, salti, e canti, comparue nel fine Vn gran Torco cotto arrosto, posto in vn grandissimo piatto d'argento, fatto in forma quadra. Furono tanti li doni sopradetti, che li Conuitati ne riportarono, che andati à casa loro, chi ne comprò case, chi terreni, e chi vigne.

9 Vn Porco mezo cotto à lessa, e l'altra metà arrosto, tutto però congiunto, apportò nome di diligen e al Cuoco, che lo cosse in Ateneo. Questo racconta il modo, che dopo hauer cotto tutto il Porco lessa; con molto pepe, poi lo copersse mezo di farina d'orzo impastata con Vino, & oglio, e per la bocca lo riempì di

di brodo, essendo proibito dalla sudetta farina, che il brodo si versasse; indi in un vaso di rame lo pose nel forno caldo, & in lasciarono sino, che la pelle superiore, quale dalla farina, ò pasta non era difesa, hauesse preso colore, e crosta arida; lo leuò dal forno, poi appartata la farina, scoperse l'altra parte, quale non hauendo sentito il calor del forno, era già lessò.

10 La testa tutta intiera, con trè detti di collo congiunto, in seccata di canella, e garofalo intiero, poluerizzata con sale, e pepe ammaccato, ornata di saluia, rosmarino, e pimpinella, si cuoce in vino lessò, e seruasi fredda. Della testa.

11 La testa disossata, ripiena al modo della Vitella mongana, cuocesi, ò sottostata, ò in forno.

12 La meza testa lessò fà star grassa una famiglia di poveri huomini.

13 La meza testa cotta su la gratella, seruata con salsa, al Libro Secondo.

14 Cuocesi in vino la meza testa, si libera da ossi, si come doure esser stata nettà da peli, & ogni immondezza, con diligenza se ne lenano l'orecchie, e grugno, quali si pestano minuti, si mischiano con petroselli, poco aglio, rosmarino, pepe ammaccato, canella in poluere, noce moscata, e sale à sufficienza, poi con queste si cuopre, allargata che sia bene sopra una tauola, la parte di dentro di detta testa; indi dalla parte, oue era il grugno, si comincia à rinolgerla à guisa delle cialde, ma strettissimo; da poi in un canparcio, da noi detto burazzo, quanto si possa, strettamente si rinolge, oue si lega alla foggia delle mortadelle, e posta per trè, ò quattro giorni in luogo, che senta caldo di fuoco, libera da legami, si mangia tagliata in fette così fredda, ouero riscaldata alla gratella, se ne possono ancor vnir due parti di testa, non l'vna sopra l'altra, ma così al pari rinolgerle.

15 Il grugno, & orecchie già lessati, e salpresi, si piccano, ò tagliansi in fettoline, e con aceto, e poco oglio, pepe ammaccato, e coriando, seruono per insalata.

16 Il grugno, li polsi, & occhi porgono molto buon gusto all'Oglia già detta.

17 Le cernella perlessate, e fritte si seruono con melangole.

18 Le cernella perlessate, e fritte si dorano.

19 Le cernella mischiate con ricotta, fattone fritelline, si cuocono in butiro, e sono rare. Cernella.

20 Le dette cotte alla Tedesca, come s'è detto delle di mongana, sono buone. Gli Antichi non mangiauano le cernella, ne meno le nominauano, per il costume to giuramento di loro, per il capo del tale, onde Soffocle per non le nominare, le chiamò bianca midolla.

21 Il collo cuocesi stuffato.

22 Il collo fassi in bragiote.

23 La scannatura sotto il collo, stuffata. Collo.

24 La scannatura fresca lessò seruasi in agliata.

25 La coppa è la parte sopra il collo, qual cuocesi in impillottata arrosto.

26 La coppa inuolta in carta, ò foglie vnte cuocesi allo spiedo, ò su la gratella. Coppa.

27 La coppa s'insecca di canella, chiodi di garofalo, e si salprende con sale, e molto pepe ammaccato, sopra l'ata così trè giorni, si pone in una budella di buo, e l'ata in molti luoghi strettamente, & ad ogni Volontà si cuoce à il so, e si seruasi calda, e fredda.

28 La detta non cotta, tagliata in fette, è rarà riscaldata sù la gratella.

29 La detta tagliata in fette si come la mortadella, ò salame, è buona ne' pasticci, e nell'oglia.

30 La gola è quella tanto nominata barbaglia, salasi, e costumasi in fette, per condimento di diuerse viuande, ma in Bologna molto non si consuma il salarla da sè perche entra in bocconcini nelle mortadelle.

Lingua. 31 La lingua lessa salpamentata, come la di Buc, seruesi ancora, come la detta.

32 La lingua salata conseruasi tutto l'anno, cotta poi in vino, ò acqua, tagliata in fettoline minute, ò si serue da sè con succo di melangola, ò per regalare altre viuande.

33 La lingua fresca in rete, ò lardata cuocesi arrosto.

34 La lingua lampredata cuocesi stuffata.

35 La lingua s'inueste ne' salami con altra carne attorno, ouero molte lingue già salate da pèr sè, tutte unite s'inuestono in vn budello.

Fegato. 36 Il fegato friggesi in strutto, ouero oglio, e con qual si voglia cuocitura si condisce con sugo di Arancie, e Pepe, di che ne fu inuentore vn tal Fagone da Smirna, questo fu quello, del qual Flauio Vopisco narra, che alla tauola d'Adreliano mangiò vn porco saluatico intiero, cento pani, vn porcello domestico, & vn castrato.

37 Il fegato coronato d'alloro in pezzetti inuolto in rete cuocesi allo spiedo, si come tutto intiero impillottato nello stesso modo si cuoce.

38 Con fegato si fanno tomacelle, cotto il fegato lessa; & raffreddato con la gratta cascio si diminutia indi nel mortaio assai si pesta, poi vi si mistica cacio di Lodi grattato, Vua passa lauata in acqua rosa, ricotta fresca, aromati, ò spetiarie à sufficiencia vn poco di zucchero; Ed ogni cosa ben incorporato se ne fa pallotte quali s'inuolgono in rete tinta con zaffarano, delle quali ancora si cantano.

Porci candiduli Tomacula raucis

Circumfert tepidis coquus pupinis.

Costole. 39 Le costole sotto la spalla alla gradella cotte sono la più saporita carne del Porco.

Petto. 40 Il petto del Porco inuolto in rete, ò carta Unta poluerizzato prima con sale, fior di finocchio, e pepe cuocesi sì nello spiedo, come sù la graticola.

Spalla. 41 La spalla fresca si può far stuffata con Cipolle.

42 La spalla fresca seruesi in Copiettoni.

43 La spalla fresca in pasticcio alla Francese.

44 La spalla fresca intiera cuocesi arrosto coperta di rete, e seruuta con salsa reale.

45 La spalla salasi, e cōseruasi tutto l'anno, e cuocesi lessa, seruuta con verdure

46 La spalla salata seruesi in bragiote con aceto rosato.

47 Cuocenuano gli antichi certe glandole, che si ritrouano nella gola del Porco gustosissime à vn certo lor modo dispendioso, e perciò nella legge sumptuaria furono proibito. Celio n'è l'Autore con altri Poeti Latini, noi questa parte poniamo nelle mortadelle.

48 Ritrouasi alla bocca del petto nel porco, si come ne gl'altri animati, certa carne, quale dalla similitudine, quella del Porco chiamasi oua, questa crederesi fosse quella, che d'gl' Antichi callo è detto, perche in quella guisa, che il callo è carne indurita, così questo è grasso indurito, come se lo cuocessero non lo sà, perche il modo per la varietà de' loro ingredienti, o ch'è perduto appresso di noi, o che con altro nome si chiama, il che è causa dell'oscurità del modo di cucinar all' antica, mentre non c'arroghiassimo d'hauer miglior modo di condire, e cucinar de' gli Antichi, e però quelli dallo sprezzo si fossero tralasciati.

49 Le costole della schena dalla spalla fino alla coda partite in pezzi larghe Coste. vn palmo di mano libere dal lardo chiamansi lonza, fannosi arrosto, e nella leccarda, o ghiottola, oue il grasso, che da quelle dileguate, per forza del fuoco cade, si tengono Cipolle, con queste arrostita, che sia la lonza, si coprono, e si seruono.

50 Fannosi far le sudette pezze di carne, o lonza vintiquattro hore in addob. Lonza. bo, fatto di mosto cotto, aceto, spichi d'aglio, coriandi, poi cotte arrosto in forno seruonsi con sopradetto addobbo sopra.

41 Taglianasi le sudette costole Una per Una, & alla gradella con fior di finocchio, e sale si cuocono, e nel riuolgere si stringono trà pane spaccato, & abbruscato, e questo chiamansi pan Unto, e quelle bragiole.

52 Il lombetto poi di Porco inuolto in rete, e cotto allo spiedo si serue con vno de' sapori, o salse di sopra per seruigio dell' Arrosto, descritto. Lombetto.

53 Il lombetto già cotto arrosto, si come la lonza raffreddata, tagliati in fette, seruute con succo di Melangole, e pepe ammaccato alle prime tauole è buona viuanda, e per cacciatori.

54 La pancia, quale sotto nome di Sumen da' gli Antichi era tanto desiderata, Panzetta e costumauasi pigliar quella della Porca due giorni prima, che hauesse partorito, ouero, che per vn giorno prima non fosse stata zinnata, acciò fosse più piena di latte, onde si detto.

Esse putes nondum fumen: sic vbera largo

Effluit: & vino Lacte papilla tumet.

Per la gran spesa, e danno, che alla generatione porcina ne Veniua, questa viuanda fu dalla sopradetta legge fontuaria prohibita; questa poco dano costumasi. A Napoli si sala, e col nome chiamasi Summata. Hò veduto tal volta seruirsi questa panza piena di latte, lessò con agliata, o mostarda. Apicio la cuoce sù la gratella, o in forno. La panza salata, ventresca, o panzetta si chiama, quale cotta lessò, o tuffata in salsa Verde, seruesi, o per regalare. In Bologna, chi ammazzasse vna Scrofa saria castigato, e con ragione, Volendo Bruerino, che col castrare le femine se gli leui ogni malignità, & alla sua carne s'apporti giocondità, e sapore, oue prima sono di malissimo nutrimento, e di carne legnosa.

55 La parte più magra della panzetta è ottima da far brodo lardiero.

56 La panzetta salata, tagliata in fette, poco cotta alla padella, con aceto rosato seruuta, s'imbandisce sotto nome di bragiola.

57 La detta tagliata in pezzetti, come dadi, fa ottima frittata rognosa, si come il presciutto, e la spalla.

58 La panzetta fresca magra è buona stuffata con frutti, & herbe odorifere.

59 Le reni, ò rognoni porcini lodati da Martiale, sono l'Imbrices, nell'Epi-gramma 37. nel secondo Libro, spaccati ordinariamente si friggono, ouero entrano nella salciccia.

60 Li testicoli di Porco cuocansi, come li d'Agnello, e questi erano molto sti-mati da' Romani, e però

61 Apicio ordina, che inuolti in rete si cuocano con oglio, e strutto nel forno.

62 Si come Vuole, che si cuoca la parte più alta della testa, quale chiamasi Sin-ciput; erano però queste col callo, e glandole sudate, dalle leggi censorie prohi-bite.

63 Medesimamente dalla sudetta legge era vietato il Cuocere la natura della Porca, la quale subito dopo il secondo parto tanto lodauano, e desiderauano, che n'impazziuano, onde Oratio, oltre di tanti altri, disse: Nil vulua dulcis ampla, e Martiale. Te fortasse magis capiet de virgine Porca,

Me materna graui de sue vulua capit.

Se bene Apicio la Vuol sterile. Questa cuocouano lessò, e la seruauano ripiena di granate, comino, & aceto sopra.

64 Il lardo fresco dileguasi, facendone strutto, col quale s'aggiustano per la go-la mille viuande. Quei minutissimi pezzetti, che restano dopo strutto, che sia il lardo bollito, e cuitone lo strutto, moltiplicati con pasta, fanno ottima pizza da noi chiamata Crescente.

65 Il lardo salato condisce non solo ogn'arrosto, ma ogn'altra viuanda, come si sa.

66 Il lardo dileguato fa un brodo, con mosto cotto misticato, buono per li po-tacchi di saluaticini, e da lui chiamasi brodo lardiero.

67 Il lardo in fette mantiene tenere, e gustose le bragiote, & ogn'altra viuanda.

68 Il lardo in fette ne' pasticci alla polacca, tramezzato con la carne, ouero alla Francese, lardatone, la carne è stupendo.

69 Col lardo infuocato si percuote ogn'arrosto, e fassi grossissimo.

70 Quanto gusto porgea' canali, e rape il lardo pestoci dentro trito, è noto a tutti.

71 In caso, che di carne magra, da cuocerli lessò, non si sperasse buon brodo, s'aiuta col lardo pesto.

72 Il lardo dissalato col farlo star in vino. poi grattato, ò pesto minuto, le mi-nistrà herb fa gustosissime.

73 Il lardo dà odore, sapore, e colore ad ogni viuanda.

74 Il lardo è così detto dalle parti nascoste della Casa, e fresche, in cui per or-dinario si conserva, chiamato Lares, fu però detto.

An sic larda vocant: quod sint hæc arida late?

An potius columen sunt, quod edule laris?

Constantino Imperadore nel a. l. i. C. de erogat. ordina per cibo di Soldato il lardo.

75 L'assugna con bastone pesta può esser l'Abdomen degli Antichi, con van-taggio dall'Economo, con altrettanto lardo benissimo, e minutissimo pesto, pe-
nesi

nessi in vn caldaio, e con fuoco si fa dileguare, e bollire, quando si veda, che non faccia più schiuma, dicesi strutto, & è cotto assai; colasi con vn canepaccio in vasi, ò pentole, ouero olle, ò vesiche, & all'aria fredda fatto insodire, per li quotidiani bisogni della Cucina, in fresca, & aersa dispensa si ripone; con questo si frigge ogni cosa; con questo si humetta, e si mantiene morbida, gustosa ogni viuanda, tanto arrosto, come stufato.

76 Con strutto si frigge pane, e sono grossini.

77 Con strutto impastata farina, se ne fa vna pizza in zuccherata, ò melata, assai buona.

78 Con strutto si fanno diuerse paste da pasticcio esquisite, già dette.

79 Il co: cietto di Porco, detto presciutto, e da gli Antichi Perna, dal piede, Presciutto.

Ceretana mihi fiet, vel massa licebit,

De mienapis: lauti de petasone vorent.

E' la meglio carne non solo del Porco, ma d'ogn' altro animale, & è forsi la più sana; se ne fa crostata, tagliato, cotto, che sia lessò; in fettoline, e quelle tramezzate con fette di cascio tenero, grattato ancora, e misticato con cascio tenero, non salato, pur grattato, ò condito trito, fa torte ottime, e pieno gustoso da empir ogni volante.

80 Cuocesi stufato con spetiarie, & herbe odorifere.

81 Cuocesi arrosto scorticato, lardato, ò coperto di rete.

82 Poslo in pezzi seruasi in pasticcio, quanto il Vitello.

83 Di presciutto fresco fannesi polpette.

84 Il presciutto salato cuocesi lessò in acqua, ò in vino, con fieno greco, ò in latte, e seruasi caldo in qualche sapore, ò in penerone.

85 Il presciutto salato cotto in vino, libero dalla cottica, ossi, ranzumarij, & ogni'altra immondezza, ghiacciati con chiare d'oua, e zucchero, poi quasi vn pezzo di neue alle prime taule si serue.

86 Il presciutto cotto in vino si sfila, e se ne regalano viuande, ouero di queste fila, fattone vn monte, alla prima tauola si serue; del sudetto sfiato, con vna pasta, e pignoli misticato, se ne fanno crostade.

87 Il presciutto salato, tagliato in fette, tramezzato con carne in vn pasticcio, porge gustoso sapore.

88 Il presciutto salato, netto di cottica, grasciume, ranzumaio, & ossa, si pone à bollire in vna cazzola di zuech ro già chiaro, e bollente, & à guisa di cedro, ò altro frutto si condisce, ò candisce. O Apcio. se potessi assaggiar questa viuanda, quanto ti doleresti, che gli anidi di questo tempo ardiscono di chiamarti goloso? Si come, o Economo mio, questa viuanda la dala in casa d'altri.

89 Li piedi in gelatina, come s'è detto, s'accomodano.

90 Li piedi lessò in sapor Verde.

91 Li piedi nell'ghia alla Spagnuola.

92 Li piedi perli stati, liberi da ossi, fritti, ò si dorano, ò si seruono con l'addebbob di sopra detto.

Piedi.

93 Li zampetti dalla giontura in giù liberi d'vgnà, e peli, cotti lessò si pongono in vna pignatta con mosto cotto, Un poco di maluagia, vna passa, pignoli, si fanno bollire, sino, che siano calati la metà, poi si serue calda, e fredda, sola, e da coprir qualche arrosto, o stufato, & alle prime tauole freddo, qual sorso s'addimanda, e si riduce in gelo.

94 Tutto il zampetto perlessato, libero da vgnà, & ossa, si rouerscia si sala, con pepe, e si torna ad adrizzare, e ponesi in sopresso trà lardi, e carne salata, e si come di quella si dirà, s'espone all'aria, oue s'asciuga, e mangia ad ogni volontà, ma meglio radrizzato, come sopra, s'empie di grugni di Porco, orecchie, altri zampetti, tutti triti, e misticati con l'aggiunta di sale lib. vna, per ogni lib. Venticinque di questa robba, & oncie quattro di pepe ammacato, si chiude con ago ogni lor rotatura, si liga di sopra, e s'asciuga, come si dirà de Salami.

95 Col sangue di Porco, ancor caldo, passato per setaccio, si mistica la metà meno latte, e se gl'incorporano oua sbattute assai, cascio grattato, pepe, cannella, menta, o maggiorana, & ogni cosa si getta nella padella, oue siano cipollette soffritte tenere, e fassene vna frittata esquisita.

96 Col sangue si fa migliazzo, come del sangue di Vitello hò detto.

97 Col sangue si fanno sanguinazzi, la cui etimologia portano col nome, d'noi ceruellati detti, perche le budella, oue si fanno, sono di partite, e fatte in quella maniera, che stà da certe pellicole di partito il ceruello. Nel sangue d'un Porco, qual dirà esser circa lib. sette, leuato ne l'acquarella superiore inutile, c'haurà trasmesso, resterà il buono sangue solo quagliato, nel quale cò acqua tepida lauato, se gli pone lib. vna di miele, ouero vna foglietta di sapà, acqua rosa vna bicchiero, vna passa lib. vna, ouero vna secca lib. due, pignoli lib. vna, zongia fatta in bocconcini lib. due, pepe mezz'oncia, cannella oncie meza, noce muscata in poluere onze meza, garoffalo pesto bolog. due, cascio di Parma grattato lib. meza le quali cose misticate col sudetto sangue già intiepidito, se n'empiono le budella sudette del Porco, e posto in acqua fredda in vna caldara al fuoco, si fanno bollire per spatio d'un quarto d'hora, poi leuati della caldara, in acqua fredda si fanno subito raffreddare; questi intieri su la gratella, ouero tagliati in sette nella padella si cuociono.

98 Le cotiche à lessò cotte, misticate con cascio à foggia di lasagne, si condisciono.

99 Le coratelle del Porco lattante allestite, e trite minute, si misticano con l'herbette trite, cascio grattato, oua sbattute, pepe, zaffarano, poi à guisa di tomacelle in rete s'innolgonò, e nella padella, o tegame si cuociono.

100 Le sudette coratelle perlessite, partite in pezzetti, si fanno in potacchio, con cipollette tenere, maggiorana, pepe, e sugo di melangole.

101 Per ogni lib. cento di mortadelle, che si vogliono fare, bisogna prima preparare la terza parte, cioè lib. 33. oncie quattro di carne grassa, di gola, o panzetta, e questa tagliata in dadi grossi quanti vna nociola, si mistica con lib. due sale asciutto al fuoco, e fatto in poluere, e ben setacciato, cannella oncie due, garoffalo oncie due, noci moscate num. due, grani di muschio num. quattro, macinati con vna poco di zucchero, e stemperati in vna poco di maluagia, o vino buono, tutto questo così

Mortadelle.

così misticato, incorporato, e preparato, in un gran catino si conserva, sino, che la carne al peso di lib. 66. oncie otto, magra, cletta, di coscia, o spalla, sola, senza grasso, o pellicola, o nervetto, sia benissimo con taglianti pestature fatta minutissima, la quale poi si sbruffa con maluagia, ouero ottimo vino, se gli aggiunge sopra libbre quattro di sale accomodato nel sudetto modo onze dodici di pepe inturo, libbre due e cacio grattato, e queste cose se gl'incorporano con una leggier pestatura, mediante la qua e ancora s'allarga, e s'assottiglia; Indi poi di nuouo coperta con la preparata compositione delle 33. lib. di carne grassa, se gl'incorpora pure pestandola un tantino, e col misticarla con mano si procura, che a guisa di pasta ogni cosa sia ben compartito; di questa pasta se n'empiono quelle budella del Porco, che per non haucr'altro, che vn'entrata, quasi vn sol'occhio, chiamansi da gli anotomisti intestino cieco, onde li picciaroli nostri, con vocabolo corrotto le chiamano Cee, quasi cieche, quali ne' Porci sono più grande, che in altre animale. Questa prima auuertenza si diue haucr, che se le budella sudette fossero fresche, il grasso della budella stà bene uolto per di dentro, ma se siano salate, il grasso, che già è rancido, vuol'esser per di fuori, acciò non corrompesse la carne, che vi si pone dentro, e queste si chiamano mortadelle; Con la sudetta pasta se n'empiono li budelli gentili pur de' Porci, il cui grasso pur si lascia per di dentro, quando siano freschi; perche li conserva assai tempo; Se n'empiono ancora budella di Vitello, e Boui, de' quali, ancorche freschi, il grasso si lascia sempre di fuori. In qual si voglia di queste budella che si riponghi la sudetta carne, bisogna auuertire, che siano lauate, benissimo ascutte, strette, calcate, e piene, e con instrumento di minutissimi aghi armato, spesso nell'empirle forar le budella, acciò l'aria, e vento uscendo, tutta la budella sia ben piena di carne, e legata strettissima. In una tuffa calda, o in una cucina, oue si faccia assai fuoco, si lasciano rasciugare; indi in luogo oue se gli possa dar'aria, si facciano star fino a Primavera, con auuertenza, che non tocchino cosa alcuna, ne meno trà loro stesso. In luogo poi fresco, appese tutto il resto dell'anno si conseruano, ringendole, e nettandole di muffa, o altra cosa; alcuni trà la cenere le conseruano, fu argutamente scherzato.

Viuentis fum viscus Apri; si clauditur à me

Extinctus gratas suscipit inde vices.

I neruetti, che auanzano dall'elegger, nel sudetto modo la carne fanno ottima suppa quanto le trippe:

102 Fassi Un salame alla Fiorentina di carne magra sola, con dentro Un poco d'odor d'aglio, quale gusta à molti, ma s'asciuga Un poco troppo.

Salame
alla Flo-
rentina.
Mezi
salami.

103 E perche dalla fabrica di dette mortadelle restano molti suanzi sì di carne magra, come di grassa, queste ben pesti col proportionato sale di lib. 6. per cento, e onze 12. di pepe, fanno altri salami, chiamati mezi salami, quelle in budelle di Vitello per lo quasi ripongono, e si custodiscono, come le sopradette mortadelle, e però bene mangiarli presto.

104 Con fegato non molto minutamente pesto, misticansi pezzetti d'Assogna fresca, coriando, poco sale, e pepe, se ne fa salame assai buono da mangiarsi di Primavera.

Salame
di fega-
to.

105 Altri dopo hauer' assai pesto lib. 25. di carne magrà, come sopra, eletta; c'aggiungono il fegato trito in bocconcini, si come li rognoni, e la metà del sangue d'Un Porco, oncie dieci di sal pesto, oncie una, e meza di pepe, oncie una di canella in poluere, Un quarto d'oncia di zenzero, Un quarto di garoffalo in poluere, & il tutto unito, e composto, sbruffano di vino negro generoso, poi in vesi che ripongono, oue non si stringono molto; perche nel cuocerle bisogna scioglierle, acciò c'entri il brodo; deuono esser mangiate calde, & à Modena si chiamano mortadelle sanguinenti.

Salcizza. 106 Di tutti li sudetti suanxi ancora, e quelli, che auanzano dal formare li presciutti, spalle, panzette, coppe, & altre, con l'aggiunta di cuore, e rognoni, non molto ben pesti, con pepe, e sale, la metà meno della sopradetta dose, si fa salcizza, quale col nome porta seco il modo di farla, cioè sale, e cizza, & in Lucca ne compongono d'una sorte, con carne magra eletta, al modo detto del far mortadelle, sale, e pepe; Questa in Latino dice si Lucanica, perche da Soldati de' Popoli Lucani fu imparata; Martiale.

Filia Picenæ venio Lucanica Porcæ.

Se bene Ateneo sotto nome di Farcimen Vuole, che prima ne fosse Inuentore Antifanetto.

107 Si fa in Bologna altra salcizza fina all'uso di Modena, in lib. 25. di carne magra eletta di coscia, ouero spalla, libera da nerui, e pellicole, e ben pesti, si pongono lib. due di cacio di Parma, pepe pesto oncie tre, canella pesto oncie due, zenzero Un quarto d'oncia, garoffalo pesto mezo quarto d'oncia, noci moscate pesto num. 2. sale pesto minuto lib. una, acqua rosa meza lib. Un grano di muschio, zucchero in poluere oncie quattro, e zaffarano bologno quattro.

108 Si fabricano ancora cernuelli fini, ò vogliamo dire salcizzotti alla Milanese; in lib. 25. di carne magra ben eletta, libera da nerui, & assai pesti, si pone pepe oncie tre, canella oncie una, garoffalo, e noce moscata, trà tutti due oncie una, ogni cosa in poluere, poi lib. una di formaggio grattato, ma di Parma ò Lodi, & oncie dieci di sal minutamente pesto, & ogni cosa incorporato, e misticato si pone sopra la carne già pesti, qual di nuouo si pesti, con riuergerla due volte; Questo fatto, se gli aggiunge lib. una d'acqua rosa, oue sia Un gran di muschio macinato, & incorporato con meza libra di zucchero, e riscaldato in una pignatta al fuoco, col colorarla con meza dramma di zaffarano, el qual atto assai si spugna, cioè si percote con pugna, e mentre questo s'essequisce, s'accresce con lib. una di pignoli eletti, e lib. due d'ua passa ben netta; questa, come già perfetta, si pone nelle budella.

109 Et in fine, acciò che cosa alcuna di questo prezioso animale non si getti, si pestano tutte le budelle minutissimamente, & incorporate con sale, e coriando, si fa Un salcizzetto assai buono, per far bollire nella minestra d'erbe.

110 Questi indutoli sono si ancor fatti con più diligenza, e resi pesto buono, e ciuile, si come li sopranarrati seruan solo per poveri; pigliasi il cuore, cotiche, budella buone, orecchie, grugno, & i rognoni, & ogni cosa ben pesto, con qualche auanzo di carne grassa, se gli aggiugne oncie quattordici di sale per ogni

ogni 25. libre di carne, & oncie quattro di peperotto, & Un poco di seme di finocchio secco, & il tutto si pone ne' budelli, s'asciuga, e secca, come delle mortadelle s'è detto.

Dalle sopradette Viuande, e da altre, che si potriano quasi in infinito dire, perche non solo qual si voglia Città, ò Terra, ma quasi qual si voglia Casa hà qualche particolar modo di preparare, ò cuocere questa carne, si potrà conoscere dal tempo di Plinio in quà, qual narra per merauiglia, che questa carne s'accomoda con 30. gusti, che il lusso della gola è cresciuto più del doppio. Varrone dice, riferito ancora da Plinio, che al Torco è stata data l'anima in luogo di sale; crederci, che più tosto il sale li seruissè per anima, perche si come l'anima, mentre è in vn corpo, lo preserua dalla putrefattione, così il sale in corpo inanimato lo mantiene dalla putredine. Sarà non solo bene, ma necessario, che il nostro Economo, mediante il sale, conserui per la ventura Estate questo Porco, quale dalla cortese Corte della sua Villa, senza spesa, li sarà donato. Hanno alcuni hauuto pensiero, che torni più conto vender questo Porco, e con denari comprar lardo, strutto, prescinto, e ciò, che in Casa fa bisogno, non hò hauuto ardire di consigliare questa sottigliezza, attento da' detto del gran Varrone; Ch'era stimato dapoco il Padre di Famiglia, che prouedeua la sua Casa di Porco compro al Macellaio; e che per contrario era stimato valente Economo quello, che appendeua la carne di Porco cresciuto, & ingrassato in casa sua. Lo stesso afferma, che gran Signori fanno li primi ad ammazzare, e salare il Porco in Casa. Per non contraddir dunque à tanto Huomo, il Porco già, come s'è detto di sopra, aperto, & almeno per Ventiquattro hore morto, per la spina delle coste della schena si diuide in due parti, da ciascuna parte tutte le coste, e carne magra, con lombi, tanto quanto è lunga detta spina, cioè dal collo fino alla coda, con poca fatica si leuano, e salandole leggermente, per bauerle più saporite, e sane da mangiare, e per conseruarle qualche poco di tempo di più; il residuo, da' Contadini così tutto in vn pezzo salato, chiamasi mezzina, la quale ogni festa li porge vna pignatta per loro assai gustosa.

Li Pizzicaroli, ò Lardaroli nelle loro Botteghe, e nelle nostre Case, ogni mezzá parte in quattro pezzi diuidono per salare, la Spalla, la Panza, il Lardo, & il Prescinto, quali pezzi fatti in bella forma, e leuate l'ossa, con sale asciutto al fuoco, abbondantemente salano, e massime, oue hanno leuate l'ossa. Nelle loro Botteghe in vn Torchio souraposte queste pezze stringono; nelle nostre Case altresì souraposte in vna Conca, con peso li calciano; caso si vedesse, che non hauessero affai sale, in capo à tre giorni se gli n'aggiunge, con stropicciar benissimo con detto sale la carne; In questi luoghi fino à prime arie tepide di Primavera si lasciano, alle quali poi espongono detti pezzi, per asciugarli da humidità; Indi in vna stanza oscura, asciutta, e fredda si custodiscono e conseruano. Varrone Vuole, che in dodici giorni pigli sale à bastanza, dapoí s'habbia à cnotere dal sale, & esporre al vento, ouero con sponghes s'asciughino; indi vnta con oglio, al fumo per due giorni si tenghi, dapoí di nuouo con oglio, & aceto si laui, e si sospenda nel Carnario.

L'acqua, che gocciola dalla Conca, ouero dal Torchio, oue stà la carne salata, e lo

Come
si sali.

e lo uess, sale, che cade nello scuotera, quando si voglia appendere nel Carnario; come s'è detto, si conuertere in sal bianco, seruando lo stile di sopra nel primo Libro detto, ouero si riduce in salina candidissima, e minutissima, detta fiore di sale; ogni quartirolo di questo sale, ouero ogni secchio di detta salamoia, si mistica con tre secchi d'acqua ordinaria, chiara, e limpida, si pone il tutto al fuoco, e si mistica, accioche il sale si dilegui, poi si cola con settaccio, e ritornatola di nuouo in vn caldaio al fuoco, Vi sà, mentre bolle, star nel fondo vn piatto di terra piano, senz'al- cuna concauità, questo con mestola forata tal volta s'alza, e quando si ueda, che sia ben coperto di salina, si leua, & in suo luogo vi si pone vn' altro simil piatto, & il leuato si procura, col far star vn poco pendente, che si sgoccioli, poi se ne leua la sudetta salina, e sopra vna tauola, oue sia vna polita touaglia, si pone al Sole, acciò s'asciughi ouero volendola ridurre in panetti, si pone in vn catino pur al Sole, qual per uso delle bucate sia da vna parte bucato, per oue si procura, che stil- lando trasmetta l'humidità, e così si seguita vn piatto, e poner l'altro fino, che c'è salina nel caldaio, qual sempre con fuoco senza fumo deue bollire. L'acqua, che resterà in questo caldaio, quando più non deponga salina, che sarà poca, si pone in piatti al Sole, e s'asciuga, e resta sal grosso; ma la salina, che nel catino hai serbata per far pani, si pone sopra mattoni noui, ò tegole assai calde, & al Sole, sopra le quali siano stracci candidi, acciò la salina da due calori sia in trè, ò quattro hore asciutta, nel qual tempo con vn cocchiaro si leua dal catino, s'aggiugne sopra l'al- tra accrescendola, e se ne fanno pani, ouero se ne riempiono forme fatte à posta; dicono, che sia diuieto d'usar questo sale i giorni di vigilia.

Porco
grandi-
nolo, e
lazarini-
no.

Il tempo d'ammazzare, e salare il Porco sarà quando è freddo, da mezzo Decem- bre, sino per tutto Febraro; In queste nostre parti, oue il freddo continua assai, per- che il freddo sereno è causa, che meglio questa carne pigli il sale, come quello, che rasciuga la carne dall'humidità naturale, e però con buon auuiso si lascia star sen- za beuere il Porco due giorni auanti s'ammazzi, acciò la carne sia meno humida; Con la stessa ragione dirò contro à chi vuole, che il Porco s'ammazzi à Luna cre- scente, perche in quel punto la Luna porge a' corpi sublunari molta humidità, e per contrario quella reprime nel suo decrescimento, questo per conseruatione del- la carne si deue osservare. Deuesi ancora auuertire alla carne grandinosa, da noi detta Lazarina, questo conoscesi, che irà la carne magra si uedono segni bianchi, quasi grane di miglio. Que'la carne per la sua molto humidità, è malissimo sa- na, si come per la sudetta causa non riceue il sale, però li Porci con tal imperfet- to non sono buoni da altro, che da far senu. Crederet però, che salati in salamoia molto mordente, ò all'infrascritto modo di Columella li potessero, e saluare, e suc- cessiuamente salpresi, senza nocimento mangiare, presupponendo, che dal sale ogni superflua humidità nocina fosse rasciugata, E l'attante n'è mai grandinoso, ancorche straordinariamente humid; col leuar vna seta dalla schena del Porco, se quella è sanguinosa, si fa conetto, che il Porco sia grandinoso, ò Lazarino. Si uede ancora nella sommità della lor lingua, ancorche vni, quei segni bianchi che à miglio rassomigliano. Columella insegna ancor d'Estate tagliare li pezzi della carne d'una libra l'uno, e porgli in vn vaso souraposti, e salati assaiissimo, i con

L'aggiuntà di molto sale sopra si conservino, che credo possa riuscire. Questi pezzi; d'altre carni salate si fanno cuocere nel latte, poi si tuffino in vino freddo, e si dissalano in buona parte. Strabone vuole, che li lodati presciutti da Verona venissero a Roma dalla Gallia togata, hoggi Lombardia, & in vero ancor a' nostri tempi sono buoni, quanto altroue. Elio Spartano scrive di Getta, quale haueua disposto il suo mangiar in maniera, che di quelli soli animali si faceua far viuande; il principio del cui nome venisse da una medesima lettera, e che mutaua ogni giorno lettera, ma che del Porco solo si contentaua esser seruito in un giorno, per causa della varietà delle viuande, che di quello si fanno. Il Porco sacrificauasi à Venere, & à Cerere, à questa per le ghiande; à quella per esser lussuriosissimo; E Celio Rodigino dice, che fu il primo Animale da' Gentili sacrificato.

Questa carne è d'utile ancor all'Economo, per cuocersi presto, si come douriasse mangiar calda per temperar la sua humidità, mangiata si smaltisce bene con l'esercitio, e però da gagliardi di stomaco, viaggianti, e faticanti si deue usare, perche è d'ottimo nutrimento, quanto altra carne, si come per contrario si deue schiuare da' Dottori, Studenti, Scrittori, Pittori, Sonatori, Frati, & altri di poco esercizio deue esser fuggita.

La scusa, che mi difese nella lunghezza del trattare del Bue, per esser simbolo dell'Agricoltura, mi difende dal longo discorso del Porco, per esser simbolo de' Cōuitti, e per porger largo campo all'Economo con poca spesa in Villa di gouernar la Famiglia.

In fine il Porco puossi rassomigliar a' Virtuosi, quali viui sono mal trattati, ma morti desiderati, honorati, e felice chi hà suoi scritti, ò libri; ma perche il Porco è buono à varie altre cose per uso dell'huomo, oltre la cucina, la maggior parte si sono descritte in un tal Testamento, qual per variar modo qui s'è registrato.

Ausedutosi certo venerabil Porco, che dal Protoguattaro Zighittone doueua esser morto, gli addimandò un'hora di tempo da poter disporre delle sue facoltà, e così comparue il Notaro Suigo, il quale dell'ultima volontà di quello si rogò.

Testamento
del Porco.

Prima lascio, che il mio corpo sia da una caterna di golosi con varia cuocitura nel lor ventre sepolito. Lascio à Triapo il mio grugno, col quale possa cauare i tartufi dal suo orto. Lascio a' Librari, e Cartari i miei maggior denti, da poter con comodità piegare, e pulire le carte. Lascio a' dilettissimi Hebrei, da' quali mai non hò hauuto offesa alcuna, le setole della mia schena, da poter con quelle rappezzar le scarpe, e far l'arte del calzolaio, da quelle chiamato Sutor. Lascio à Pittori tutti i miei peli, per far pennelli. Lascio a' Fanciulli la mia vescica da giocare. Lascio alle Donne il mio latte, à loro proficuo, e sano, secondo Plinio. Lascio la mia pelle a' Mondatori, e Munai per far Valli d'acconciar i grani. Lascio la metà delle mie cotiche a' Scultori per far cola da stucco, e l'altra metà à quelli, che fabricano il Sapone. Lascio il mio sceuo a' Candelottari, per misurarvi la metà col Buino, e Caprino, per far ottime candelè, con quali li Virtuosi possano nella quiete della notte studiare. Lascio la metà della mia songia a' Carròzzieri, Bifolchi, e Carrattieri, e l'altra metà a' Garzolari per conciare la Canepa. Lascio le mie ossa a' giocatori, per far dadi da giocare. Lascio a' Rustici miei nutritori il fiele da poter

poter senza spesa cavarne le spine del lor corpo, quali, quando scalzi, e nudi, nel laorar la terra gli fossero entrati nella pelle. e per poter senza spesa in luogo di lauatino, con quello l'indurato corpo irritare. Lascio à gli Alchimisti la mia coda, acciò conoscano, che il guadagno, che sono per fare con quell' arte, è simile à quello, che io faccio col dimenar tutto il giorno la detta coda. Lascio à gli Hortolani le mie Vgne da ingrassar terreno, per piantar Carotte. In tutti gli altri miei Lardi, Presciutti, Spalle, Ventresche, Barbaglie, Salami, Mortadelle, Salsicciotti, Salsicce, & altre mie gustose preparationi, inlucisco, e Voglio, che sia mio herede Vniuersale il carissimo Economo villeggiante.

Modo
di far il
Sapone

E perche nõ di sole cotiche si fa il sapone, ma ci vuole vn'acqua per la sua mordicità chiamata forte, questa fassi per seruitio di lib. cento di cotiche, si piglia vno staio, e mezzo di calce nuoua fresca, & in mattoni, cioè, che non sia risoluta in poluere, si pone su'l mattonato, e si circonda con stia quattro di cenere ottimaz, fatta di legno forte, poi con vna scopetta s'asperge detta calce con acqua di fiume; ò piovuta, fino, che comincia à fumare; cuopresi dapoi con la sudetta cenere, e così si lascia vna notte, ouero vn giorno coperta à guisa di leuita, se la calce sarà buona, creparà, e s'aprirà, e scoperta, ritrouarai la calce ridotta in poluere, tornasi ad asperger con detta acqua, e misturar calce, e cenere insieme, e così seguitasi irrorando, e misticando fino, che non si discerna la cenere dalla calce, e che non poluerizi più. Questa compositione si pone in vn vaso di terra, libero da qual si voglia offesa, ò crepatura, preparato con la spina, ò cannella da botte ben calcata; nel buco per di fuori, e per di dentro, auanti detto buco, vn pannolino raro, & vn frammento di piatto, ouero coperchio di terra rotto si pone, qual impedisca, che la calce, e cenere non chiudano affatto il buco, e con vn poco di paglia si copre il fondo del vaso; nel poner ci dentro questa compositione, ogni quattro dita si calca gagliardamente con legno grane, ò mazzo, da ogni parte egualmente, acciò in vn luogo non resti solennata, in vn'altro unita, e così si seguita fino, che hai materia; fatto questo, empisi il vaso d'acqua stinnale, ò piovuta, ò lisciuo di filo, non d'altro bugato, perche abborrisce questa opera, tanto i menstrui delle Donne, che non solo se mentre, che si fabrica ci s'auantinano Donne in tal stato, riesce di deterior conditione, e non fatta à questo vso; ma ancora se s'oprasse lisciuo di panni succidi del sudetto escremento, non verria bene, procurasi, che sour'auanzi à detta compositione l'acqua vn palmo; lasciasi stare coperta per spatio di ventiquattro hore, dapoi aprasi à vna posta cannella, e ne comincerà à venire à poco à poco l'acqua già fatta forte, ò vogliamo dire lisciuo mordente; la bontà di questa si conosce col poner ci dentro vn uuo fresco appeso à vn filo, qual se sour'annota, è buono, se vñ al fondo è trito, e con nuoua compositione nel sudetto modo si farà perfetta.

In lib. 300. di quest'acqua si pōgono lib. 100. di cotiche, & iui si lasciano star infusi per due giorni almeno al più otto tal volta misticandoli. Dapoi ponesi in vn caldajo al fuoco ogni cosa, e bollito, che haurà vn par d'hore, se gli aggiue vn piatto di sale, e 5. ò 6. limoni fracidi; seguitasi à continuare il suo bollire per cinque, ò se hore, sino che s'accorga, che vn poco di questa lenato dal fuoco, presto si rappigli,

È insodisfa, questo Veduto già, è fatto il sapone; lenasi dal fuoco, & in vasi, in luogo, oue regnino Venti, ò giochi l'aria, ma non allo scoperto lo ponerai, con questa auuertenza, che non sia più grosso di quattro, ò cinque dita; Restami d'auuertire, che mentre bolle, è necessario hauer serbato vn poco della sudetta acqua, per reprimere il bollire, acciò non versi. Se gli può aggiungere ancora nel principio del bollire ogni rancidumario, fondi d'oglio, & altre cose grasse. La sopradetta acqua serue ancora per conciar'oline, come si dirà.

De' Piccioni.

A'Prenarrati vtili de' quadrupedi succedono quelli de' volati i cresciuti, e nutriti nella tua Corte, e primi saranno li Colombi, quali, parlando de' domestici, sono di due sorti, Vni grossi, altri minuti, ò Vogliamo dire vni Casalini, altri Torrefani. Dalla cui denominatione si vede, che il costume di questi è lo star in vna Torre, onde in Gieremia si legge; Lasciate le Città, e quasi Colombe fate nidi nella più alta parte del Paese. Quasi Torre dal resto dell'habitatione vuol esser separata, perche se bene passano sotto nome di domestici, sono domestici trā volatili saluatici, ma trā domestici essendo li più saluatici, abboriscono li domestici rumori, si come essi, oltre il loro puzzo, rendono la Casa inquieta, & imperfetta. In vna Torre dunque alta solo 30. piedi, acciò con minor fatica portino il pasto a' Piccioncini, compartita in tre stanze, con vn Torricino nella più alta parte del tetto, che le serua tanto per lume, quanto per uscita, nella superiore stanza di questa prepararemo l'habitatione de' Colombi, e da quelli Colombaia chiameremo; Vuol' ancor' esser vicino ad acqua, che corra poco, e leggermente, e non tanto vicino, che da quella dipartendosi, li conuenga con troppa rapidità salir sopra la Torre. L'Ere.: desidera due acque a' Colombi, vna corrente per sciaquarsi, l'altra stagnante, ò con arte preparataci, non molto cupa per abbeuerargli l'Estate, Amano questi la Torre bianca, sì fuori come dentro, e perche la vedono più presto di lontano, e perche si dilettano questi di policia, primo auviso del Custode, onde disse Ouidio. Aspice vt veniant ad candida tecta Columbae.

Della Torre, e sito.

Et l'Epigramista, Quæquæ gerit similes candida turris Aues.

Quei mesi, ne quali ritrouansi qualche grani, ò frutti di lor gusto sopra la terra, non occorre darci cosa alcuna da mangiare, che sono parte di Maggio, Giugno, Luglio, Agosto, Settembre, Ottobre, e Novembre, e parte di Dicembre, secondo che cominciano presto i geli, e le nui: ma dapoi, quando non ritrouano cosa alcuna da mangiare, è necessario nutrirli; e perche nell'Autunno, come ogni altro animale, ingrassano assai, però ogni cibo su questo principio è sufficiente a tenergli viui, e faranno a proposito li Vinaccioli, tanto più che questi li stringono assai, e prouedono, che non figliando presto, & il parto per il freddo non perisca. Con ghianda benissimo smanciata, essendo di freddo alimento, si mantergono, e viui, e lontani dal figliare; ma passato il mese di Genaro, auuicinandosi la Primavera, è necessario con miglior cibo, che sia la melega, riscaldati, incitargli presto, col beneficio di qualche buon'aria, all'amore, & ad accoppiarsi. Quando di Marzo, ò altro tempo si seminano legumi, si può scordare in qualche parte questo gouerno, massime se sia buon tempo, ma quando cominciassero ad auer'oua, tralasciata la melega, con vecchia, miglio, panico, marzola, loglio, ò mon-

Modo di gouernarli.

Culto-
dia, e
difesa.

diglia, si gouernano per fino al mezo mese di Maggio. Il modo di dargli questo cibo sarà ogni 100. paia di Colombi due quartiroli di robba il giorno, in Una, ò due Volte, sempre ad una medesima hora, e con qualche Voce, ò sifibio continuo, fino che da quello addomesticati sapiano, quando ci sia l'esca. Da alcuni lodasi il dare il cibo la sera solo, perche il giorno habbiano con più industria à procacciarne ne' vicini Campi; si può praticare, quando non geli, e si scoperta la terra, ma quando fosse la neue, sarà bene nel tempo dell' Uue hauer radunato la maggior quantità di Vinaccie, che si possa, come s'è detto, in luogo comodo alla Colombaia, e veduto da' Colombi, e quelle dalla neue scoprire. Et ogni giorno su'l mezzogiorno misticare, Et allargare, acciò li Colombi su' quelli si pascano, e trattenghino. Non ti sarà difficile il conoscere la quantità de' Colombi, se numererai al suo tempo l'oua, e Piccioncini, presupponendo sempre, che più ce ne siano. Deuonsi guardare li Colombi da moltissimi animali nocui, poiche, come timidissimi, non solo non offendono alcuno, e per non hauer siele mai s'addirano con alcuno, ma sono facilmente offesi da qual si voglia altri, che gl'insidij, come Fane, Donnole, Sorghi, e Serpi de' terrestri, Guffi, Ciuette, Et ogn'altro rapace volatile; Col poner per di fuori ne gli angoli della Torre orciuoli vitriati, e per di dentro, col procurare, che gli uscì chudano, e sigillino benissimo, e con chiauue s'assicurino ancor da' ladri, e che ci si vada per due rembate, quali nelle commettiture siano foderate di banda di ferro, ò latta, e con scale portatili se gli entri, si leua la comodità a' terrestri d'offender questi. La ruta, e la verberna proibiscono l'entrar de' serpi, Et altri velenosi; quanto a' volatili notturni, con una ramata, che in vn tellarino di legno chuda li buchi capaci dell' uscita de' soli Colombi, quali à mezo la sopradetta lor stanza, dalla parte orientale, e meridionale hauerai lasciati, si prouede; questa à foggia di saracinesca con cordicella la sera si chuda, e la mattina s'apra per di fuori, e caso, ò conuenisse, ò si giudicasse bene poterla per di dentro, s'abbia auuertenza, che quando si vuol chiudere, si debba tirare la corda, e quando si vuole aprire, s'allenti, perche hò veduto tal volta l'Estate, quando non si chiudono questi buchi; per non c'esser pericolo de' volatili rapaci, che li Sorghi hauendo rotta la corda, hanno fatto cadere la saracinesca, e chiusi li Colombi, ne se n'essendo accorto alcuno, li miseri di fame si sono morti. Dicono, che l'appendere il teschio del Lupo nella Colombaia, proibisce l'entrata à questi animali; Si difendono da sparauieri, ò Falchi facilmente con archibugio, mentre su'l tetto della Colombaia la mattina, ò la sera, attendendo l'entrata, e l'uscita de' Colombi, si possono ammazzare, ouero facendole esca con qualche uocello appeso, circondato di paine, pigliarli. Sarà bene ancora leuare ogn'arbor'alto vicino alla Colombaia, perche questi rapaci nascosti dentro quelli, da luogo superiore, non possino assalire li vili, e codardi.

Se gli preparano in questa superior stanza (quasi contigue stanziette) nidi portatili, tessuti di vit alba, fatti à guisa d'urna, larghi in bocca oncie sei, e nel fondo oncie otto, da una parte della bocca se gli lascia soprauanzare quattro dita della medesima tessitura; più l'anza dell'urna, acciò li Colombi all'arriuò habbiano preparato da formarsi, e chiamansi Ceite, da noi Burgotti, ò Burgazzi, da Varrone

Lo-

Locular
no lodati
e che gli

Hò pol
Uniuers
lodato d
Voglion
habitati
sideratio
è gelosiss
rà, che po
porari de
tire, si co
che durar
cano forsi
liberi da
Epifania
facendol
ammacci
lombaia
cedesse
qua boll
e netti, si
ritornano
perche per
inberendo
serà due
Se per
suo i prob
segnò, ch
che per pas
za p r i a C
mura vi si
pietre m
Sorghi.
bi Vecch
assai sim
no, onde

Loculamenta; Da alcuni si pratica far questi nidi di pietra, e da certi Autori sono lodati; tuttavia vedendo, che comunemente si praticano della sudetta materia, e che gli Antichi pur l'usavano, perche Calpurnio canta.

Textilibus nidis audas prodire Columbas.

Hò posto in primo luogo l'uso di questi, potrá bene, per incontrar il gusto Uniuersale de' Colombi, con l'opinione de' diuersi, ponerli di tutte due le sorti, lodato da Crescentio, quali al sudetto figurato numero di cento paio di Colombi, vogliono esser quattrocento. Questi per la Festa di S. Matteo, nella sudetta loro habitatione, contigui sopra pertiche, o trauceli quadri si ligano, con questa consideratione, che nel fondo stiano assai bassi, e nella bocca alti, perche il Colombo è gelosissimo dell'ona, e col veder, che il nido sia alto, della parte posteriore dubita, che possono cadere, per il qual sospetto ancora non ci figlia, quando sono troppo rari de' tessitura, e però, quando si vogliono comprare, a questo bisogna auuertire, si come ancora, che la vitalba sia stata tagliata nello stemar della Luna, perche durano assai più. Il primo anno in questi di vitalba mal Volontieri ci nidificano forse per l'humidità, gli altri anni bisogna con molta diligenza tenerli netti, e liberi da pidocchi, cimici, & altre immondezze, e per ciò fare, circa la Festa dell'Epifania, si leuano dal legno, si scuotono benissimo, e si gettano dalla Colombaia, facendoli stare alla serena fredda, e sopra la neue; ma acciò, che la neue non gli ammacchi, si ripongono ne' tempi dubij sotto un portichetto, o sotto la stessa Colombaia, se foss fabricata sopra quattro colonne, come staria benissimo; caso succedesse un'Inuernata senza freddo, è necessario curar quelli col caldo, cioè con acqua bollente; per la Festa poi, come s'è detto, di S. Matteo, battuti di nuouo, scossi, e netti, scopata prima, e netta da ragni, & ogn'altra immondezza la Colombaia, si ritornano col medesimo ordine al pristino luogo; nel dargli da mangiare il Veruo, perche per la longhezza della notte, e per le neui stanno assai in Casa, è necessario, inherendo alla di loro desiderata poltita, scopare la stanza ogni giorno, l'Estate basterà due volte la settimana.

Se per necessità, o impossibilità non si potesse far Torre, perche dallo statuto nostro è proibito a chi non ha cento ornature di terra contigue, l'edificar Colombaie, segno, che da quei nostri primi Legislatori, e grandi Agricoltori era conosciuto, che per pascere una Torre di Colombi, ci vogliant terreno. Potrássi fare la stanza per la Colombaia nel frontispicio d'una Casa, ma con auuertenza, che nellamira vi siano conficcati meno legni, che sia possibile, e le dette mura si me fatte di pietre intiere commesse, con poca calce, perche è gran fatica quello di fenderle da' sorghi. In qual si vglia di queste Colombaie nuoue, non ci si deuono porre Colombi vecchi, perche ri ornano alla sua antica habitatione, ancorche lontanissima, & assai meno tenuti chiusi, e però leggesi, che per messaggieri gli Egittij se ne seruivano, onde Lodouico Ariosto canto.

Delle
Ceste, o
Burgaz
zi

Qual
debb
esser la
Torre.
oue o
la Co
lomba
ia.

Qual
sorte di
Pecio
ni si de
bano
prima
porre
nella
Colom
baia
nuoua.

Toſto, che il Caſtellano di Damia-
Certificoſſi ch'era morto Orilo;
La Colomba laſciò c'hauea legata
Sotto l'ale la lettera col filo.

Si come il Taſſo.

Queſto il ſecreto fu, che la ſcrittura
In barbariche note hauea diſtinto,
Dato in cuſtodia al portator volante,
Che tal meſſo in quel tempo uſò in Leuante.

Ma che diremo del ſagace, e falſo Profeta Maometto? ne addomeſticò Una di
queſte ſemplici in maniera, che andaua à mangiare qualche grana, che nell'orec-
chio ſi poneua, mentre era trà le domeſtiche mura. Dapoi fatta liberare da ſido A-
mico, quando al Popolo predicaua, queſta ueniua à cercare il ſolito cibo dell'orec-
chia, ne ritrouandouela, ſi fermaua à cercarlo col becco, & egli daua ad inte- dere
à queſi groſſolani, che era lo Spirito Santo, che ueniua à parlargli. E' tanto gran-
de l'amore, che queſto animale porta all'Huomo, che la qualità ſeconda, mediante
la ſua calida carne, in cibo all'Huomo Vecchio, e freddo comparte.

Prohi-
bitione
che nò
ſi parto-
no.

Prefagi
de' Co-
lombi.

Quali
ſi nò;
buoni
Colum-
bi.

Ma li Piccioni della prima couata ſi pigliano, e racchiuſi, ben gouernati, in ca-
po al meſe ſ'aprono in giorno piovuiſoſo, per far che non ſi partano, ſe gli dà mi-
glio bollito in acqua melata, e Palladio conſiglia il legargli Un gran di muſchio
ſotto l'ale. Alcuni dicono, che ſoſpender' il capo d'una Notola nel tetto, prohi-
biſca l'abbandonar la Colombaia; altri ci danno lente bollita in moſto cotto. Da
alcuni ſe gli dà à mangiare vezza aſperſa con Vino, nel quale ſia ilato inſuſo ſeme
d'agno caſto; ma perche li Colombi guſtano aſſai di ſale, e comino, ſe con acqua, oue
ſiano bollite queſte due coſe ſ' aſpergano le mura della Colombaia, mai li Colombi
non ſi partiranno, e ſe talente, ò altro legume bollito in ſimil brodo, ò l' iſteſſo
comino ſe gli darà, farà l' iſteſſo effetto: Il tener appeſo nel a Colombaia Verben-
a bagnata in Vino, ò ſangue humano, gli prohibiſce abandonar la Colombaia; ma
la meglio di tutti è il gouernar i Colombi aſſai, e maſſime con ſeme di canepa,
col quale ingranno in eſtremo ſi dipartono però, & abandonano, quando ſia
per ſuccedere careſtia, di che ne ſono preſago; ſi come col Volatizar all' impro-
uiſo Uniti, ſenza ocaſione, ſono preſagio di pioggia. Per popolare le Colombaie
nuoue, ouero accreſcere le uſate, non ſi pigliano Colombi bianchi, perche oltre
l'eſſer più delicati, e più codardi, ſono uolanti da' uccelli di rapina da lontano,
con pregiudizio d'aſſuefargli alla deſtruzione della Colombaia: ne meno ſono buo-
ni calzati di piume, perche per tempi humidì ſe gli attacca terra a' piedi, ne poſ-
ſono volar con gli altri, perloche ſono preſi facilmente dallo Sparauiero. Que-
li di color cinerizio, ò negro, e che hanno il collo dorato, gli occhi, e piedi roſſi,
ſono ottimi, e perche queſto animale reſta tal Volta per qualche patimento pic-
colo, per ingroſſargli ſi douria ogni qual' anno miſticarcene de' gronani per la Co-
lombaia, di razza di groſſi caſalini, ma de' ſudetti colori; quelli congiungendoli
con naturali, ingroſſeranno la ſpecie. Se vuoi accreſcere la tua Colombaia preſto,
laſcia andare li primi Piccioni, che queſti ſiglieranno l'Autunno, e coſì con dupli-

cato modo l'haurai popolata; Gli Autunnali mai si deuono lasciâr andare, perche restando più piccoli de gli altri, e più deboli, sono esca di rapaci uccelli. Crederei, che se si praticasse il gouernare Colombi nella corte in terra, d sotto qualche loggia, riuscisse meglio, perche mangieriano con la comodità del lume ogni minuccia dell'esca, quale da animali forastieri non saria mangiata, & in particolare da' Sorghi, quali per questo non hauriano occasione d'entrare nella Colombaia, e la Colombina saria libera da semi d' herbe cattive, quali il più delle volte essendo accompagnati con l'esca, crescendo misticati con la Colombina, vanno nel campo con lei; quindi è, che tal'hora li grani con vezza, loglio, e ghiottone raccogliamo ancorche non vi si femini.

De' Colombi grossi, ò casalini, perche quasi cittadini non praticano la campagna, il nostro Economo li potrà lasciare per trattenimento, e dispendio de' giovani curiosi, potria però insegnargli la sudetta poltina, il cibarli di miglior qualità, e maggior quantità di materia, come quelli, che ò si tengono chiusi, ouero se aperti non s'ingegnano di vuer altrove li sette mesi detti, e perciò se Vuoi, che filiono ogni mese, bisogna gouernargli di robba più perfetta; e di maggior sostanza; Vsole Atenco, che lo stesso giorno, che fanno l'oua, le femine si lascino calcare dal maschio. Cibonsi dunque questi con vezza, ò saua, miglio, marzola, ò panico, e grano; ancora sarà necessario similmente, Volendo Piccioni in terno, tener calda la stanza, sì conchiuder con carta, ò tela incerata le fenestre, come col farci; secondo l'uso Alemano, Una Stufa, in quella guisa, che alcuni Artefici, cioè gli Stampatori, e Conciatori da lana, riscaldano le loro stanze, e tralasciando il sudetto buon gouerno, e temperato calore, non creder d'hauer Piccioni, e non al tempo, che haarai quelli di torre.

Varrone Vuole, che li Colombi siano li più fecondi animali, che si trouino, ma al sicuro non hà riguardo alla quantità della prole, perche dalle Galline, e Quaglie in questo sono superati. S'intende questo grande Agricoltore della quantità delle volte, che coua, perche il Colombo grosso coua in un anno ben gouernato, e custodito dieci volte; e quello di Torre trè, e quattro volte per ordinario, & ancora più, quando dalla clemenza del Cielo, con l'arriuo della tepida Primavera per tempo, gli dà occasione di principiare presto à figliare, ouero quando tardando il Verno à comparire, seguita un temperato Anno, & io hò hauuto Piccioni di Torre per Natale; ma altri anni un intempestiuo cielo, ò un' Inverno serotino, ò Primavera freddissima, m'ha raffreddato tal volta più di cento paja d'oua nella mia Torre, sì che, chi gouernasse, e tenesse caldi ancora questi figliariano quanto li griffi. Leuansi li Piccioni giouani per ordinario, quando perduti la prima piuma, ò pelo, se ne vogliono fuggire, deuesi auuertire di non leuargli dalla Cesta, ò Rargotto, per veder se son buoni; e poi ritornaceli, come non siano tali, perche li Piccioni imparano l'uscire, e li genitori procurano le loro partenze dal nido, ancorche non possano volare; ne è bene lasciarli per la Colombaia con l'ali tagliate, acciò non se ne vadano, perche tanto più tardi li genitori ritorneranno à figliare, mentre gouernano i giouani; Non si deuè l'huomo trattener in Colombaia molto, sì come andarli più rare volte, che sia possibile, perche pe'l molto trattenimento,

De' Co
lombi
grossi.

Gouer-
no.

Feccon-
dita.

l'oua raffreddandosi Vanno à male, e con i andarci spesso li Colombi perdono l'amore alla stanza.

Vio in
Cucina

Li Piccioni, ò si vendono, ò si mangiano, quelli che si vogliono mangiare s'ammazzano, col rompergli col dito grosso l'osso del capo vicino l'orecchie, per il quale trasmettono il sangue, e ne restano bianchissimi, e trà volatili domestici; questi subito morti, cotti, restano più teneri, che col fargli aspettare. Il primo, che mangiasse Piccioni si dice, che fosse Gasparone da Velettri, musico perfetto. Cuoconsi à lessò, e per pasta, ò suppa fanno buon brodo. Cuoconsi stuffiti con herbe odorifere, e spetiarie. Cuoconsi in intingolo con petroselli, & aglio soffritti, ligati con ouo. Cuoconsi arrosto per lo più, ò lardati, ò poluerizzati con pan grattato, sale, zuccherò, e cannella, s'empiono col pieno ordinario, caseio, ricotta, oua, pan grattato, Vna passa, petroselli, & aglio, per chi le gusta; e perche quel loro collo grasso pare, che sia buono pieno di qualche cosa regalata, possonsi riempire di carne magra di vitella lattante, cotta, piccata, ò di polpa di cappone, ò di petto pur di piccione, ò di mortadella, ò presciutto piccato, qual se si misticasse con condito pesto, saria tanto meglio; Seruonsi caldi, e freddi, con salsa, e senza, e tal volta smembrati si pongono in pasticci, ma pare, che li Cucinarij di questo tempo non si dilettno di Volatili in pasticcio. Del petto de' piccioni se ne fanno polpettine buone; e crostate rare, mentre i detti petti mezo cotti arrosto si leuino dall'osso, e si tramezzano con gola, ò panzetta di Porco salata, e si regalano d'agresta monda d'Estate; se gli leuano ancor l'osse, e si riempiono con Vno de' sudetti pieni, poi sottostati, ò in forno si cuocono. Quando per abbondanza di Piccioni non si vendano, si conseruano Viui in vna stanzietta, e con dargli da mangiare, e bere, ingrassano assai, si no con mollica di pane, immollata in acqua, ò in vino, ò con quel panicairello qual altre volte hò lodato, che si raccolga da' campi non ben lauorati, Pabulum, de gl'antichi, e caso non gli vogli tener viui; morti, pellati, netti, senza capo, e piede si conseruano nell'aceto salati, & all'occasione di Forastieri, lauati con Vn poco di vino, infarinati si friggono con molto gusto, e comodità della Campagna; Costumasi ancora da più delicati golosi pigliar li Piccioncini di primo pelo, e massime li casalani, e questi tenerissimi, cotti lessò con brodetto, seruire per minestra con pane sotto, ò coperti di piselli, ò altra cosa; tal Volta ancora questi s' inuolgano in carta, ò fronde vnte, per mantener la sua tenerezza morbida, e si pongono allo schidone; de' Piccioncini di primo pelo se ne fa la bisca, viuanda ottima, insegnata di sopra nel trattato del Castrato, e tutto fassi contro, quanto fu detto.

In ad-
dobb.

Ne viores teneras perduro dente Columbas.

Tradita si Guidiæ sunt tibi sacra Dea.

Li Piccioni credo, che siano buoni da tutte le stagioni, pur che se ne possa hauere, e siano grassi.

Resta la difficoltà grande in vero, quando per non si ritrouar nel tempo, che questi si gouernano l'Economo in Villa, è necessitato lasciar la cura di questi al maggior nemico, che habbiano, il Villano; e come potrà questo con amore nutrir quelli, che non può vedere, come usurpatori, e ladri delle sue fatiche, senza alcun.

alcun suo utile? e se la custodia di questi commetteremo alla Donna con pensiero, che la pietà naturale superi l'odio, caderemo in peggio; con la stessa robba, che per gouernare li tuoi Colombi c'hai lasciato, gouernarà le Galline proprie, a questo non sò trouar rimedio, perche il difendersi da' ladri domestici è impossibile. Costumasi vna certa cassa fatta in maniera, che col tirare vna fune, trasmette la quantità di grane preparate; è necessaria, questa fatta bere presuppongo operi, quanto si desidera, perche tal volta, ò l'espone tutto in vna volta, ò non ne caccia pur vna grana; certa cosa è, che non la puoi praticare senza dichiararti dubbioso di fede del Villano, di che se n'hai causa, in derno troui inuentioni tante, ch'egli non troui più modi contrarij; Tuoi bene col mislicar nel mangiar de' Colombi cosa non buona da far far na, come vinaccioli, melega, e ghiande, proueder in parte, che non sia mangiato il destinato alla Colombaia; puoi s'our'arriuare all'improuiso, e conoscere se hà preparato, ò dato la quantità di rebba ordinatagli; puoi guardare trà l'esca, con cui hà gouernato le Galline, se c'è qualche grano di quella specie, che c'hai lasciato, delle quali egli non n'abbia in Casa, e lo conoscerai meglio se ammazzerai Vn Tollo, dopo che saranno stati gouernati, tal volta ancora il miele sà leccar le dita, voglio dire, c'vsi cortesia, per tal seruitio ci doni qualche paia di piccioni à suo tempo, e con simili amorevolezze, ò vincerlo, ò chiarirti della poca sua fedeltà in cose maggiori.

Il duplicato utile di questi animali non si deue dall'Economo in alcun modo tralasciare, anzi procurare con ogni diligente cura di mantenere, crescere, e popolare le Colombaie, perche non solo orna, e gusta qual si voglia tauola senza spesa, peroche con la colombina si paga la robba con la quale il Verno si viuono; ma ancora, mediante detta colombina, si fecondano mirabilmente li campi, e gionali più vna corba di colombina, che vna carro d'altro letame, e trè paia di Colombi rendono ogn' anno vna corba di colombina; è qual cosa è di maggior honore, & Utile à gli Agricoltori Bolognesi, che la canepa? qual col beneficio di questo sterco viene bellissima; Vuole Pietro Crescentio, che il Colombo viui solo noue anni, di questo ne può far fede, che si diletta di Colombi grossi casalini, de quali alcuni ce ne sono, che hanno vnt'anni. Succede alcuna volta, che per aborto di natura si hanno le Colombaie albondanti di femine, perche ordinariamente in ogni copia ce n'è vno maschio, & vna femina, conoscesi, quando ci siano molte ona, che non nascono, però, che queste, ancorche senza maschi, à guisa di Galline fetano, ci si prouede malamente, tuttauia rinchiusi li Colombi tutti, si procurano vno per vno, e se ne lasciano andar tanto maschi, quanto femine, quali si conoscono alla picciolezza del capo, e becco, & alla minutezza della lor vita.

Lussuriosissimi sono li Colombi sopra ogn'altro animale, e l'etimologia, colunt lumbos, ce lo dice ma con tanta continenza (sia nostra confusione) che dell'esser dedito, e proclino alla libidine, se ne seruono solo per l'amore, e per la fecondità poiche amansi con tanto affetto, che mai violando la fede coppiale, commettono adulterio, onde Propertio disse,

Non me Caonia vincant in amore Columbae;
E perciò alcuni celebri Autori hanno hauuto à dire, che morto vna delli ac-

coppia-

Conti-
nenza.

coppiani. L'altro serua perpetuo celibito, il che non ardisco affermar per non hãuer da consigliar l'Economo, con l'ammazzar il vedouo à liberarsi dall'infruttuosa spesa.

Lodi.

Per causa del sudetto amore, e fecondità, dipingesi lo Spirito Santo in forma di Colomba, & anticamente nella Chiesa Santa, il maggior segno, e pegno d'amore, che l'humanato Dio lasciasse a' suoi Fedeli, conseruasi nella Custodia d'oro, o d'argento, fatta in forma di Colomba; Vedesi ne gl'atti di San Basilio. Ma di più alludendo alla consueta habitatione de' Colombi, in luogo de' moderni tabernacoli in vna torre, che staua sopra l'Altare, la sacramentaria Colomba riponcuano; auuera quanto dico, oltre il testimonio di Gio. Stessano Duranti, il vederli nella Sagrestia della Parochiale, & antichissima Chiesa di S. Isua, sotto la cui cura vno, oltre vna vecchissimo Altare di legno, vna torricella parimente antica, portatile, come costumauano, in caso di processione, o altra occasione, fare li Diaconi di quei tempi. Et in Esdra si legge al lib. 4. cap. 15. che Iddio trà tutti gli animali elesse la Colomba per se, in riguardo della mondezza dell'anima, e del corpo, cheregna in questo animale, per lo che ritornò all' Arca, abhorrendo d'insuccidarsi dopo il Diluuio nel Mondo da tanti corpi morti, & altre immondezze coperto; Per queste singolar doti, e nella Cantica la Spesa viene assomigliata alla Colomba, e nel Battesimo di Christo lo Spirito Santo apparue in forma di Colomba, e perciò con candida argentata Colombi li Battisterij s'ornano, per detto del Baronio; Per questo offeruano nella presentatione del Tempio Colombe; In molti luoghi, e casi di martirio la Colomba è stata apportatrice di Palma; Vna Colomba fu veduta uscir dal Tempio di Gerusalemme, quando per la morte del nostro Salvatore il Volo di detto Tempio si dipartì, per detto di S. Esfrem Siro. Là Colomba additò l'assunzione de' SS. Gregorio, e Fabiano al Pontificato; G i Arciuescoui Rauennati s'eleggeuano con l'indicatione d'vna miracolosa Colomba. Vna candida Colomba fu veduta sopra il capo di S. Vigone, orante nel Concilio Edunese. Sopra il tronco di capo di S. Eulogio Cordnese Martire, si vide vna Colomba viuua. E Santa Scolastica apparue al Fratello S. Benedetto in forma di Colomba. Et in fine l'Anima delle SS. Giulia, e Teresa fu veduta in forma di Colomba volar al Cielo.

L'amore di queste non si ferma trà loro medesime, ma amano me r, in estremo gli huomini, perche tutto il giorno le vediamo tra le Case de' particolari tanto domestiche, che mangiano, quasi amici Comensali, alla stessa tauola, i di cui, che se gli porge. Il figliare nelle stesse stanze, oue dormono li suoi Padroni cari, è segno di grandissima confidenza, & amore, e perche questo lo fanno sotto qualche scabello, o banca; perciò sono chiamati Piccioni sotto banca.

Ne il sapere, che da gli Antichissimi finto, che le Colombe tirassero il carro di Ciprigna, può portar dubbio dell'incontranza di queste, perche l'abbondanza, che in Cipro è di questo animale, su causa; che così si fu eleggiasse. E se pur si vede dipinta tal volta in seno à Venere, non è altro, che vn segno d'amore, e di fecondità; ouero forsi in vn Colomba maschio si vede denotar il di Venere geloso marito, essendo tale il Colombo, e contro ogni ragione, perche ingelosito,

per.

percuote la Colomba, la spinge, mal tratta, e lei paziente ad ogni ingiuria, lo vince, e vende amoreuole (serue per essemplio alle Donne buone, in tal maniera traungiate) poiche poco dappoi pacificato, l'accarezza, la calca; e secondo la curiosità d'Aristotele, auanti il coito la bacia ogni volta, fuor della quale occasione le femmine non si lasciano baciare. Plinio Vuole, che li Romani molto si dilettaſſero dell'amor di questi. E Marco Varrone dice, che fossero in tanto prezzo, che auanti la guerra Pompeiana si vendessero 400. denari il paio. Et al tempo di Colomella, va effiro quattro mila denari il paio.

Dal Vicendenol modo di questi in gouernarli Polli, passonoli Padri, e Madri di Famiglia imparar di crescere con egual peso la lor prole, perche veramente in questo li Colombi sono diligentissimi, e particolarmente li maschi. Aristotele dice, che il maschio spruzza con sale, o terra salata nella bocca de' Piccioni, per allettargli al cibo; quindiè, che Volontieri habitano vicino a' fiumi, oue quella crosta, o superficie di arena, o lezzo crepato, che hà del salmastro, ritrouano. Ate-neo vuole, che quello atto d'esser spruzzati in faccia dal maschio, sia fatto per difenderli dall'affascinatura. Plinio dice, che il maschio castiga la femina neghitosa nel gouerno de' comuni figli. Molte altre singolari qualità, che delle Colombe si narrano, per la desiderata breuità tralascio, solo ricordando la meditazione di queste, di Iſaia significati; Così chiamerò, e meditarò, come Colomba, & altroue; Come Colomba mediante gemerò, nel qual atto Volteggiaudo il collo contro il Sole, rappresenta mirabil varietà di colori, onde il Tasso.

Così piuma tal' hor, che di gentile
Amorosa Colomba il collo cinge,
Mai non si scorghe a se stessa simile,
Ma in diuersi colori al Sol si finge;
Hor d'accesi rubin sembra vn monile,
Hor di verdi smeraldi il lume finge,
Hor insieme gli vnisce, e varia, e vaga
In cento modi riga dan i appaga.

Ma Venendo ad altri vtili delli Colombi, col sangue cauato nel detto modo d'ammazzanti, s'adultera il maschio; questo sangue si fa condannare nel Forno, o al calor del Sole, poi stemperato con acqua rosa, di nuouo si fa rasciugare; Indi misticato con la quarta parte di muschio buono, tutto diuenta, e pare perfetto muschio. Oltre le narrate qualità della Colombina sappiasi, che ingrassato con questa le radici de' gli arbori, e massime de' fichi più presto, & in maggior quantità li frutti producono, e da' vermi li difende; E Plinio dice, che con sterco Colombino, e Porcino si medicano l'infermità de' gli arbori. Nel quarto de' Regi si legge, che nella fame, & assedio di Samaria vendeuasi quattro Scudi vna misura di colombina, per salarne, come Vuole Flauio Gioſefſo, qualche altro cibo d'erba, o d'altra materia insipida. La stessa Colombina, misticata con sari-na d'orzo, serue a' Raticci, per far Venir à capo ogni tumore nella lor persona. Serue parimente macerata in vino, per far buon color nella faccia, d'altro luogo, oue con quello si lauera. E Plinio magnifica la carne fresca de' Colombi

Vedi.

Medici
na.

per

per eccellente rimedio contro l'offesa de' serpenti. L'Aldrouandi dice, per secreto dagli Egizij hauuto, che quelli, che mangiano Colombi non possono morire di peste, e che però quando si sentiu fama di contagio, con sola carne di Colombi si preparaua cibo a' Regi. E Plutarco narra, che Catone Censorino gouernaua gli amalati di casa sua con carne di Colombi, & Anitre. Vna sola mala qualità trouo ne' Diccioni, cioè, che sono abbondanti nella stagione estiu, e pure per la calidità sua naturale sono più a proposito il Verno, e per i Vecchi, e per li di poca calore; si come si deuono schiuare da' giouani, e calidi, e particolarmente dall' Vso della sua testa; si corregge questa calidità col cuocerli con agresta, o altro acido. Ho tralasciato il parlare di Colombi salustici, hauendo pensiero, col trattar della caccia, dir d'ogni fera; de' Colombi furuo cantate molte altre qualità in questi versi:

Vola in schiera il Colombo; e va veloce,
Intorno à l'acque si trastulla; e gode,
Non ha fele; e con l'armè sue non noce,
E par, che pianga, se cantar ei s'ode;
Gli altrui figli nutrir s'affanna, e coce,
E di verace amor merita lode,
Per suo cibo raccoglie i grani puri;
E per suo nido elegge i forti muri.

Delle
Galline

In quella Corte, oue son Galline, non ci si può star con politezza, non ci si può dormir con quiete, non vi si può tener Vasi di fiori, o altro seminato, perche con raspo, con canti, e romori intempestiui, e con sterco disturbano ogni cosa, ma non si può hauer il miele senza fani, il latte senza siero, e l'oua senza acini; considera il bisogno, che hai d'oua, e polli; considera l'utile, che ne cau; considera la duettatione nella loro beilezza, e domestichezza, e vedrai, che li sudetti disturbi sono acini con la bontà del Vino; cera con la dolcezza del miele, siero con la soauità del latte. Per custodir le Galline habbi preparato in vn canto della Corte vicino la Casa del Custode una stanza alta da terra tre piedi, acciò, che cani, e volpi non così facilmente ci saliscano, oltre, che le Galline sono nemiche deli' humidità. La sua grandezza viene insegnata dal modo, che da' Contadini si prepara sopra il Forno, e con buona Economia, perche secondo C. Stantino Cesare, oltre il caido, amano le Galline il fumo. Che la stanza però puoi ampliare, e diminuire secondo la quantità delle Galline, che vuoi tenere. Per vn' angusta porticella ci si possa entrare, & habbia poco lume da due fenestrame non più grandi, quanto ci possa capire vna sola Gallina; questi si possano chiudere, e la porta con chiau, per difesa de' Ladri, Sorghi, Gatti, Faine, Volpi, Martori, Serpi, e simili. Auanti li sudetti fenestrami ci siano scalette, o anole, o perticoni, quali porgano comodità alle Galline d'entrarci; sia volta questa stanza à mezzo giorno, con vn p. richetto auanti, e contiguo, per gouernarui sotto le Galline il Verno, sotto il quale ci sia arena, poluere, o cenere, acciò le Galline vi si possano spouerare. Dentro questa stanza stia biacca, ben con calce, e gesso incrostata, e vicino a' trau chiuisti, acciò che per qualche baco vicino a' quelli non entrasse vno de' sudetti animali nocui; il luo-

Qual
debba
esser il
Poiato.

Il luogo da dormire le Galline sia un cranuccio fatto di perticelle minute, e sstate rare, trà più grosse, conficcate in tralicci; f ssi ssiar sospeso al soffitto, in un canto, à meza l'aria di detta stanza e di qu ssi cranucci, è pollai, se ne douriano hauer almeno due da mutargli ogni mese, per liberargli da cimici, e pollai; Ne' canti attorno detta stanza, ne' luoghi più scuri, se gli accomodano ceste con paglia, per dar comodità alle Galline di farci l'oua, nelle quali si pongono oue guaste, ma sane di guscio, ouero oua di marmo, è gesso, onde Giuuenale disse.

Grandia præterea tercoq; calentia fœno,
Oua adsunt ipsis cum matribus.

E questo fassi, sì per darci a intendere à quelle semplici, che sino le fatte da loro l'antecedente giorno, come perche se si Volessiro assuefare à mangiarle, come tal Volta accade, con queste oua dure se ne disjuno; A questi nidi spessissimo si deue mutar la paglia, per la ragione di tener netto il pollaio; Vicino à questa stanza ci Vuole acqua chiara, della quale mai dourebbono hauer penuria; Sotto questa stanza si può preparar sito per dormirci l'Autre, & Oche, ben chiuso, con poco, & niun lume, e fatto letto con paglia, perche queste dormono Volontieri su la terra piana. Aggiustato il pollaio nel sudetto modo, nel voler principiar à trattar de' Pollami, mi s'offre l'antica controuerfia, qual fosse prima, l'ouo, ò la Gallina; ma lasciamo la resolutione di questo ad altri. Io dall'ouo principiarò, non già per adherire al primato di questo, ma perche essendo ritrouato il Prouerbio del ludibrio di quelli, che con longa diceria cominciavano à raccontar la guerra Troiana dall'ouo; da cui si fauoleggiava fosse nata Elena; vorrei hauer questo Prouerbio per le mani nel discorso dell'oua, qual mi si prepara alquanto diffuso.

Dell'
 cuo.

La parola d'ouo in greco Vuol dir Solitario, perche le Galline, come hò detto, Iodi. lo fanno volentieri in luogo scuro, e remoto; Il meglio ouo, che sia, sarà quello della Gallina, perche per eccellenza, con la denominazione d'ouo, questo s'intende; L'ouo è cibo per sani, & ammalati, per giouani, e Vecchi, e serue in tutte le stagioni; secondo latte d' fanciulli, gagliardia d' Huomini, sostegno de' vecchi; gusta il Talato senza offesa d' denti, e non aggraua lo stomaco; è cibo, e beuanda, onde si può airc, che per far da mangiare ci Vogliono trè cose. ouo, ouo, ouo, con poca spesa si compra, con meno si cuoce, poiche le oua da bere (che sono le Scrbiles de gli Antichi) da alcuni calde, di poco nate, senza cuocerle si beuono, e se pur si Vogliono riscaldare, ogni poco fuoco le farà sudare la seconda Volta, quale dalle freschissime si deue aspettare. Questo sudore, mirabile quanto il Vero balsamo, riempie, & appareggia le cicatrici della faccia, d' altra parte del corpo, quale per qualche offesa fosse restata ineguale al' altra pelle, che senza fuoco ancora si cuoca con l'agitatione gagliarda d' vna fiada, la causa del calore, che viene dal moto non ce lo farà parere impossibile, e Plinio dice, che li Cacciatori Babilonici con fiade cuoccano l'oua. Per seruir l'ouo non s'apparecchia tanola, facendo egli ufficio di piatto col guscio, e secondo Ateneo, li Persi con vn guscio d'ouo, che d'oro hanno uo fatto; si seruano per coppa. Non è viuanda la più monda dell' ouo, di uso da ogni sporcizia della sua Veste, e se pur con sale si condisce, quello, che lo deue mangiare, con le proprie mani si serue.

Virtù
del su-
dore
dell'
ouo.

L'Ono

L'ouo è cibo sanissimo per sospetto di veleno, e si comè gli Antichi cominciua-
no il cibo, e non il pasto dall'ouo, e fornivano con mela, onde ne venne trito Proverbio, ab Ouo
ad Poma, così io principierò dall'ouo, qual freschissimo cioè di poco nato, nel gu-
scio mezo cotto, si beue, o si sorbisce; V'sasi per ordinario auanti pasto, e per ripa-
rare alla putrefattione, alquanto si sala, e ci si piglia dietro Un bocconcino di sup-
pa di vino, ouero se si potesse, si pigli solo il rosso, come più difficil da corrompersi,
per la maggior calidità, che contiene, perche il bianco dell'ouo è di natura simil'
Sorbi'e. al latte, & è proprio il latte di Gallina, qual pare tanto difficile a ritrouarsi. L'o-
uo deue esser di Gallina giouine, grassa, negra, calcata dal Gallo, pasciuta di grana-
ne, e pane, non d'herba sola, si come si dice, che vorrianorossi longhe, perche nella
longhezza dimostrano la fortezza del calore; nella picciolezza si conosce, che so-
no di Gallina giouine, e seconda, & alle di poco nate, è più difficil la putrefattio-
ne, onde si dice. Quod bona sint oua, paruula, longa, noua.

In questo stato l'ouo è di somma perfezzione, per esser di moderato nutrimento,
non aggraua lo stomaco, gioua a' mali delle fauci, alla tosse, fa buona, e chiara la
Voce facilita i parti alle Donne, allarga il petto, prouoca il sonno, e moue il cor-
po, e però fu detto.

Moltia pectus alunt, raucam sedantia tussim,

At durata minus, nec diuturna placent.

Et il lor'uso è ottimo per Vecchi conualescenti, e niun'altro cibo è più a propo-
sito per gli ammalati, e per sani di questo. Deuesi però per qual si voglia occasione
guardar dall'ouo vecchio, cioè di molto nato, come mal sano, e di facile putrefat-
tione, che fu di notato in questi versi. Putribus ex cuius pessimus exit odor.

Ne questo, ne altr'ouo deuesi mai mangiare con pesci; Sono ancor d'ottima con-
ditione le sperdute, quali fuor del guscio si cuocono poco, facendole cadere in ac-
qua bollente, ouero in latte, o in vino, o in butiro, e si seruano ancora con sugo d'a-
greffa, o di melangole, e se bene s'usa, non mi piace d'accompagnarle con zucche-
ro, e di queste si serue per coprirne la iuppa lona, nel primo libro notata, e per re-
gala ne altre Viuande lesse. Queste chiamaronsi già Tremole, a differenza delle
sopradette sorbili, delle quali fu detto.

Oua magis vires augere trementia possunt,

Et melius stomacho forpta venire solent.

Rompesi ancor l'ouo crudo, come si fa, quando si voglia bere, e riuolto sopra
Un'infocata pala, vi si lascia cader col guscio attaccato, e perche resta per appun-
to, come Uno di quei bolledri, non del tutto cro, cotti, e perfetti, che ritengono
col bianco coperto quel rosso, qual poi perfetti manifestano, però chiamasi ouo in
foggia di bolledre.

Ne'l guscio si cuocono ancora l'oua tosse, Viuanda, che da ogi' Uno si a' prepa-
rare, ma di difficil digestione, queste monde, e fritte con pepe ammacato, e sale
sopra, fanno gustoso crosto. Queste spaccate si seruano in insalata; & a queste
spaccate pe'l lungo si lena il rosso si mistica con ricotta, cacio, pignoli, & una passia,
e si tornano a riempire. Ouero pesto nel mortaio si mistica con pignoli nati a
molle in acqua rosa, zucchero, sugo di limone, Un poco di serpillo, preparato nell'

E' altri rossi d'oua non cotti, e di questo riempito il vano dell'ouo, si cuoce fritto in butiro con diligenza, e se della sudetta compositione auanzerà alcuna parte, questa si mistica, e stempera con agresta, o sugo di naranzi, e zucchero, e se ne serue quasi per salsa da seruir sopra le ste^{le} oua ripiene, calda però. Con oua toste spaccate si copre vna suppa di pane abbruscato, bagnata con latte d'amandorle, o pignoli, zucchero, acqua rosa, e cannella in poluere. Il rosso dell'ouo cuocesi in zucchero, e quando è duro serue per regalo d'altre viuande; fuori del guscio si cuocono in vn tegame di rame a posta fatto, con molte concaurà, in ciascheduna delle quali si pone vno, o due oua, e chiamansi cotte a occhio di Bue, dalla similitudine, che di quello hanno. Cuocansi ancora in vn tegame, ouero in vn piatto, con poco fuoco, acciò non vengano toste; si friggono l'oua nella padella con butiro, o strutto, regalate con mentuccia, agrestie, e petroselli, e di questo modo di cuocerle fu inuentore Cicasso Caldeo. Si friggono l'oua in zucchero brillante, e sono rare; uno però l'oua fritte più mal sane, che con altra cuocitura; onde vi fu, chi disse.

Ripic-
ne.Nel te-
game.

Fritte.

Frixa meis nolim contingere plurima venis.

Fassi Vna Viuanda deita con nome Spagnuolo, da' quali viene, Oua miscida; Quando il zucchero chiarito bolle lentamente, se gli pongono dentro rossi d'oua fresche ben sbattuti, con vn poco d'acqua, passate per setaccio, e nell'atto dell'arriuare nel zucchero, sbattendole, vi si fanno cadere a filo. finge col mezo d'vn imbuto, col buco di sotto stretto, quanto vn'ago, o subito entrate, in fila già cotte si cauano; ponendole in monticelli, o sopra crostini si seruono, o si finge vn fonte Viuanda Regia; che consiste molto in saperla fare.

L'oua aremate si fanno col serbar i rossi di dodici oua ne' gusci, e le chiare misticate con sei bicchieri di latte fresco, e sbattute assai, si passano per panno raro, poi poste in vna cazzola, o pignatta vitriata, con vn poco di sale, meza libra di zucchero, oncie quattro di butiro, si fanno cuocere a leno fuoco, sempre maneggiandole con cucchiara, e quando si ano, come brodetto spessi, si pongano in tegame, o tiella onta di butiro, e sopra questa si compartono i dodici rossi d'ouo serbati ne' gusci; e s'auuerta, che non si tocchino, e il tutto cotto con poco fuoco sotto, e sopra, seruasi caldo con acqua rosa, e zucchero sopra.

Arenate.

D'oua fanno si poi infinite frittate. Li Fiorentini con due oua fanno tre frittate à merauiglia tanto larghe, quanto sottili, e trasparenti; tant'ò gustose così semplici, quanto regalate di zucchero, e cannella, riuolte come le cialde, e seruono per regalar diuerse viuande; cuopransi ancora queste frittatine di rossi d'oua dure, triti con mani, pignoli ammaccati, vna passa cotta in vino, zucchero, e cannella, e chiamansi Canoncini ripieni; queste poi riuolte nel sudetto modo, si riuolgono in vn'altra simile sudetta frittata, poluerizzata di zucchero, e cannella, e chiamasi frittata doppia. Fanno si ancor frittate ripiene con cappari, e di garbati, condito, vna passa, pignoli, zucchero, cascio tenro in fette, cannella, e pisacchi, e delle dette piccole sottili, coperte della sudetta compositione, si serapengono cinque ouero sei. l'vna sopra l'altra, poi con vna frittata grandiora si coprono, e inuolgono. Con olivighe fritte, ouero capperi, e tanti, e pignoli, e m. si frittate buone; quali così s'aggiungono ancora alla sudetta frittata doppia, e i grossi da grasso,

Frittate
diuerse.

grasso, in luogo di code di gambari, s'usa midolla di Bue, animelle di Vitello, o Capretto cotte, granelli, e creste di pollo, già fatti in bocconcini.

Fannosi frittate di varij colori, col rosso solo dell'oua si fanno gialle, con la chiara sola sono bianche, con un poco di sugo bieta, o petroselli si fanno verdi, con un poco d'acqua, oue sia bollita, o spremuto la carotta, la parte però esteriore, si fanno rosse, e con diligente cura queste varie s'uniscono nel piatto, e se ne fanno Armi, chiudendo le con nettiture con un pennello bagnarò nell'oua de' colori sudetti, e poi, o col testo tiepido, o alla bocca del Forno s'asciugano, con questo modo si formano animali, o s'allude all'impresa di qualche Conuittito. I Lombardi mischiano con l'oua cascio, e ricotta, e fanno frittate grosse quattro dita; li Rustici fanno frittate d'oua, mischiate con herbe Santa Maria assai buone.

Nell'oua sbattute si mischiano pignoli stati a molle, e dapoi ammacati, tartuffi cotti sotto la bragia, miradi, e tagliati in fette, e queste si gettano nella padella, e se siano soffritti in butiro petroselli, e menta trita, e se ne faccia frittata, qual seruesi con sugo di melangole, sopra, ouero agresto, e zucchero; non hauendo butiro, si fa frittata in acqua in questo modo. Le oua sbattute con un poco d'acqua, o latte dentro, si collano con panno raro, poi si gettano nell'acqua bollente, oue con prestezza con la cucchiara si raccolgono, e riducono in forma di frittata, quale si leua presto, acciò non indurisca, gettata l'acqua, e ponesi a sgocciolare sopra un panno lino. A Bologna hauendo riguardo a mantener l'oua, o la frittata assai morbida, subito poste nella padella, con la continua agitazione di quella, ci fanno incorporar molto butiro, e inui mentre le riducono alla grossezza di mezzo dito, poco le cuociono, e così calde tenere le seruono.

Fannosi frittate roznose, cioè di presciutto, o spalla, o Ventresca, o gola di Porco salato, tagliata a dadi dentro, ouero d'animelle. I giorni di magro, in luogo di questi, ci si pongono alici, o tarantello, o cipollette tenere già fritte, o code di gambaro, cime di sparagi, torci di carchio teneri, di prima cotti, o fritti.

Oua tenere. Fannosi ancora l'oua tenere assai gustose, ma nel mangiarle bisogna star con loro, cioè lasciato ogni viuanda, mentre quelle sono in stato di tenerezza gustosa, attenderci. Queste molto ben sbattute, con un poco di cascio di Parma grattato dentro, e sugo di melangola, o d'agreste in un tegame assai caldo, oue molto butiro bolla, si gettano, con un cucchiaro continuamente si stacca dal tegame quella parte d'aria, che per il calore vi s'attacca, e questo seguitasi fino, che hanno ridotte come giocata, che paiano fanetta, poi subito, prima che di più s'insodiscano, si seruono, e magna.

Ouo grosso quanto il capo. Può si far un'ouo grosso, come il capo d'un' Huomo, in questa maniera; Appartasi il rosso di 25. oua dal bianco, e ciascuno da per se si dibatte molto, si come il guscio di quelle si petta in un mortajo, e scacciato a parte si conserva; Il rosso ben sbattuto si pone in una vessica qual chiusa in caldaia d'acqua bollente, si fa venir tolo, leuato ne la vessica, il rosso che ne resta si pone nel mezzo d'un'altra vessica molto maggiore, in cui sia già tutto il chiaro sudetto ben sbattuto, e questa chiusa, con auvertenza, che resti nel mezzo dette chiare il sudetto rosso, mediante un poco di filo, ponesi col sopradetto modo in acqua bollente ad indurire, e leuato.

ne ancorà questa Ultima vessica resta l'oua toste, e bianco dà farsi il guscio con le poluere sudetta misticata con altro chiaro d'ouo, col mezzo d'Un pennello, mentre stà esposto al lento fuoco.

L'ouo sano posto in aceto diuenta di gascio tenero, come le abortiue, in maniera tale, che facilmente entra in vna caraffa grossa, quanto vn pugno, col buco largo quanto vn dito, come c'è dentro con acqua fresca, ritorna nella pruilina forma, ouero col farlo cuocere alla vista del fuoco, questo con frutta, per merauiglia portasi in tauola. Con pan grattato assai si mistica ouo, & vn poco di cascio, poi à poco à poco se gli aggiunge brodo caldo, sempre misticandolo: Indi fattolo bollire à lento fuoco, chiamasi minestra d'oua, qual nome s'appropriera più comodamente à quella minestra, che d'oua solo ben sbattute in tepido brodo, lentamente cotte, chiamasi Viuaiola. Con oua sbattute, misticate con agro, fatti brodetto da coprire ogni suppa, e ligare ogni Viuanda. L'ouo si pone in ogni minestra d'herbe (fuor che ne cauoli) qual senza agro chiamasi stracciato. In quante minestre poi, & altri manigari si ponga l'oua, si è già detto, e dirassi oltre l'esser tanto noto, che è frustatorio il ripeterlo. Il rosso dell'ouo chiamasi ancora Vitello dal dir la Vita, si come per esser fatto quasi col torno lo chiamano il torlo; L'ouo, quasi piccol mondo, racchiude tutti gli elementi; il sudore mostra l'Acqua, il guscio la Terra, il bianco l'Aere, & il rosso il Fuoco.

Dapoi, che il gran Colombo hebbe con tante ragioni fatto toccar con mano, che c'era un'altro Mondo, la cui conquista era facile, ci fu, chi ardi di dire, che lo sapuano prima di lui, non rispose à questo; ma d tauola con questi arroganti prese vn'ouo, e propose, se ad alcuno li battea l'animo farlo star diritto sopra vna tauola; dopo molte proue, da tutti in danno, fu pregato ad eseguir lui, quanto haueua proposto; egli rotto il guscio dell'ouo vn poco da vna delle punte, lo fece star diritto sù la tauola, tutti dissero, che haurebbero saputo ancor loro far nello stesso modo replicò egli; E perche non hauete fatto? Poco diuimile l'interesse del Mondo nuouo, hora che hò propalato, e l'inuentione, & il modo, ogn'vno lo sapeua. Così ancor'io hò detto di molte trentali Viuande dell'oua, quali forse da ogn'vno si fanno; ma tal volta nel caso della cena, è conuito d'Un Forastiero non si uengono. L'ouo è hauuto per felice fino sogno, secondo Cicerone perche vno col sognarsi, che da certa parte pendeva vn'ouo, in trouò vn tesoro. Il Puteano narra, che vno lontano da casa sua sognossi, che dal Corriero gli era dato vn'ouo, il giorno seguente dal Corriero gli fu reso oro, che dal Paese gli era mandato. Espone l'ouo tal volta il Pollo, senza il caldo della Gallina; leggesi in Suetonio, che Livia, poi Madre di Tiberio Cesare, con vna Serua tennero, e con mani, e col seno tanto vn'ouo, che nacque il Pulaiuo, da che presero auguria, che doueua partorire vn Maschio, e fu Tiberio.

Narra l'Aldrouandi, che in alcuni Paesi l'oua ne' tiepidi fornì fanno nascere, e per mantenergli il continuo calore coprono il forno di lettame nuouo. Il far poi nascere oua nel lettame, è scritto dal Bottero diffusamente. L'ouo hà posto il nome alla figura ouata, ed è meglio l'ouo hoggi, che diuina a Gallina. Spaccasi l'ouo tosto, e leuato il rosso, in suo luogo si riempie di zucchero, qual posto in

Oua
in vna
caraffa.

Mine-
stra d'-
oue.

Brodet-
to, è li-
gatura,
e strac-
ciate.
Picciol
mondo

Prefaga-
gi dell'-
ouo.

Necessi-
tà d'ou-
uo.
Medici-
na.

cautina, ò altro luogo humido, trasmette nel piatto sugo di zucchero diiegato, passato per ouo, qual è mirabile contro la rancedine, e per far ritornar la voce perduta. Misticato con chiara d'oua, poluere di calce fresca, e fior di pietra, si fa bitume tenacissimo. Con chiara d'ouo misticato Vetro trito, e poluerizzato, possi conciare ogni Vaso rotto fino li bit chieri. In somma quella casa, oue non hà ouo, si può dir senza capo. Rompesi la testa quel Putto, tagliasi quel Potatore, cade, e si locasi, ò gamba, ò mano quel Cacciatore, e ferito quel Brauo, à tutto senza Chirurgia si prouede con ouo; Si subatir Un neruo quel Cauallo, e prouedi ad humeri, che dubiti ci calino nelle gambe, con sangue di Drago, ò terra trita in suo difetto, miticata con chiara d'ouo, stringendo vicino l'offesa, ò in altra parte, e difendi il tutto; le fouraposta di detto Cauallo sanansi con applicatione d'ouo tosto, con sopra pepe; l'Ungchia riscaldata, ò per poluere, ò per camminare, ò correr sferrato, con oua fresca si ritorna; sono infiniti gli vtili di questi, si come non si possono dire à pieno le sue rare qualità.

Quello, che à quasi tutte le cose è di maggior perfettione, all'ouo solo è capitabilissimo nemico, il tempo, poiche cominciando à deteriorare fino alla putrefattione, subito nato sempre perde, e però per conseruarlo nel freschissimo stato si pone fino all' hora di magnare, subito nato in uene, ò in acqua di fonte fresca. Il fare star l'oua in salamoia hore 24. si conseruano assai, ma il farle star nel Sole, da lui vengono le sue interiora dinorate, & annichilate; Il Verno si conseruano in paglia, l'Estate in semola, ò in fauc, meglio in miglio, mà ottimamente in farina, le nate circa li Plenilunij di Marzo, & Agosto, sono dalle nostre Donne radunate, e conseruate sane per assai più tempo dell' altre.

Varietà
d'oua.

Il considerarlo stile della natura, qual con mirabil Varietà in tutte le creature hà reso bellissimo questo Mondo, m' hà fatto con esperienza cercare trà centinaia d'oua se sia vera l'opinione di molti, che l'oua trà loro siano similissime, & indifferenti, & hò ritrovato di queste altre rotonde, altre lunghe, quali son meglio, e per mangiare, e per far nascere, perche queste espongono maschio, e con Oratio.

Longa quibus facies ouis erit, illa memento,

Vt succi melioris, & vt magis apta rotundis;

Ponere namq; marem cohibent calosa vitellum.

E' accettato ancor dall' esperienza, si come dalla consideratione ancora nella forma longa, trà loro differenti gli hò trouati, perche a tre hanno molto corpo, altre sono più minute, altre sono candidissime, altre cinericie, altre senza macchia, altre picchiate, ò sanguigne, altre col guscio liscio, altre rugose, le quali alcune l'hanno nella parte più ottusa, altre nella parte più appuntata, altre hanno certi segni, quasi gesso, altre ne sono libere, altre hanno il guscio duro, & altre tenere, & hò conosciuto Donne, quali col veder Un' ouo hanno detto esser della tal sua Gallina, tal differenza a' praticchi è nota. Dell'oua alcune hanno Un rosso, altre due, delle quali c'è stato, che hà detto se si pongono sotto la Chiozza, ne nascono molti, e secondo Pierio Valeriano ne' Macedoni, una volta se ne posero 18. e ne nacquero 36. Pulcini, da noi però queste non nascono, si che da tante Varietà non mi pare, che la natura con queste sia stata parziale, ò matrigna.

L'ouo,

L'ouo in fine non toglie la virginità, perche nasce senza coito, e si partorisce senza dolore, anzi cantando. Di queste oua nate col Gallo, se ne pongono sotto la Gallina à nascere, ò 17. ouero 19. ouero 21. trè, ò quattro giorni solamente nate, & altri tanti giorni dopo il Plenilunio de' mesi di Marzo sino à Settembre, comunemente perche se pongano ancora di GENAIO, & FEBBRAIO, acciò nascano à LUNA, che sia vicino ad esser piena. Costantino Imperatore consiglia il poner trà la paglia in questi ni li Un chiodo, per diffenderli da qual si voglia vitio. Quelle in capo à 21. giorni espongono li Pulcini, quando non siano chiare, ouero infeconde, quali contro il Sole benissimo si conoscono, scorgendosi nelle buone certo scuro rossiccio; le triste appariscono chiare. Deuonsi tal Volta l'oua milticare in maniera, che quelle di sotto venghino di sopra à partecipar ancor esse del calore, si come la Chioccia si deue gouernare ogni giorno, acciò non muoia di fame, ouero per cercare il Vitto non lasci raffreddar l'oua. Queste nate per due giorni, con la madre, sotto vn corrio, ò gabbia grande di vimine tessuta, al Sole, senza mangiare si tengono, ouero Verini nati in ilerco di Bue, ò d'Asino se gli danno. Altri al Sole sopra il letame li pongono; Indi con miglio, ò panico si gouernano, e con cura se venissero arie fredde, & humide, tenergli con la Chioccia in luoghi caldi, & asciutti; si denono ancor difender da ucelli rapaci, quali gl'insidiano, onde l'Ariosto.

Così rapace Nibbio furar suole

Il misero Pulcin presso la Chiocchia.

Alla prestissima Vista de' quali la madre comincia à stridere, allhora la Custode, con pertica, con pietre, ò Voce s'ingegni di fugar li ladri aerei; Dalla Volpe si difendono con l'appender' al collo del Gallo Un campanello, ouero col dar à mangiare alle Galline il fegato della Volpe. Deue la Gallina per couare esser grande, brava, e mansueta, si come per far'oua deue esser mediocre, amoreuole di color negro, ò rossiccio con occhi grandi, con cresta diritta, e rossa, con le dita dispari, il capo grosso, & esser di buona razza. A questa per far gli far'oua assai se gli dà orzo cotto in acqua melata, miglio, ò panico, & Una Gallina vaga gouernasi con due bicchieri d'orzo il giorno; mà meglio di tutti crea buone, e saporite, e molte oua, il pane, e però le croste, in vece di darle a' cani, insuppate in acqua, ò vino, alle Galline con maggior Utile si deuono dare; e se bene le Galline vogliono hauer comodità d'herbe, perche viuono più sane: l'oua però create col pasto d'herbe sole, sono triste; la meno spesa, e lor beneficio è il cibarle con loglio; si fanno ancor couar alle Galline due volte susseguenti l'oua, leuandone subito i Pulcini, e ponendogli alla custodia d'altra Chioccia, ò Cappone, ò Gallina d'India, nel modo, che si dirà; mà volendosi replicare questa conate, bisogna auuertire, che la Gallina sia gagliarda, e di buon pasto, perche tal volta di debolezza se ne muotono, si come trouatone vna anida nel mangiare, se gli può ancor trè volte susseguenti sottoporre l'oua, & i Pulcini, come hò detto, sottoporre ad altra, ouero vn Cappone, al quale se gli leuano le penne della pancia, e petto, poi si pone sotto vn bigoncio, ò luogo oscuro, e stretto, con Pulcini di poco nati, i quali naturalmente cercano nascondersi sotto l'ale del Cappone, non discernendolo dalla madre, e quello non gli scaccia per il beneficio, che da' Pulcini caua di tener calda quella parte, che per

Modo,
e tem-
po da
poner
l'oua
sotto
la Gal-
lina.

Qual
debba
esser la
Galli-
na.

esser priua di piume, sente fredda, e per questo piglia amore à i Pulcini; li conduce, e gouerna, quanto la Chioccia, e meglio. Dicisi, che di prima vennero in Italia da Un'Isola del Mare Ligusto, detta gall nati, con quali empitosi questa Trannicia, se ne popolarono la Francia, e la Germania, quali le chiamano Lombardi, come Venute da tal Paese. Altri Vogliono, che si chiamino da greca Vocabolo (alos, perche queste di ciò, che porge la paglia si viuono. E però certo, che il primo, che cominciassse à chiuder questi Uccelli fu M. Lelio Strabone, e si in Brindesi.

E il Gallo horologio de' villegianti, posto al mondo per eccitare i viuenti dal sonno all' opra, chiarifica col canto la più oscura cosa à saperli, che è la meza notte, annuntia la sorgente aurora, onde Martiale.

Cristatæq; fonant vndiq; lucis Aues.

E Virgilio: Excubitor diem cantu patefacerat ales.

Et Ouidio: Non vigil Aues sibi cristati cantibus oris.

Non Vuole, che il Sole si leui senza nostra saputa, e mentre col canto c'impara il mezo giorno, guarda spessissimo il Cielo, cosa non costumata da brutti, per lo che anco astrologia dell' Agricoltore si può chiamare tanto più, che col Vespertino sollecito, & intempestiuo canto dinota futura pioggia, e se con battimenta d'ali, e cucurito sommessso, e rauco, s'ode la notte, ò al principio dell' alba strepitare, denota grandine; Lo stesso presagia, se per sorte cantasse la notte più presto del solito. Se le Galline cominciano nell' entrare dell' Autunno, conforme il naturale costume del capo à gettar le penne, presto deuesi seminare: se dalla coda, tardi; se il Gallo per tempo piouso sollecita il cantare, denota presta serenità. Col continuo canto fu presagio il Gallo della vittoria de' Tebani, contro Spartani, e con ragione, perche egli stesso dopo, che hà superato il nemico canta; E li superstitiosi Romani con l'auspicio de' Galli ogni cosa principiauano, Plinio n'è relatore. Ma se le Galline saranno mute, il Gallo non canta; e se bene il Gallo non si frequenta ne' cibi per la sua gran calidità, e durezza, in ogni modo s'usa per medicina de' Vecchi corrobora il calor naturale, oltre che rompe la ventosità, & i dolori colici, e moue il corpo. Se nella bellezza stà parte della delitia, il Gallo è la maggior delitia del Mondo. Ritrouandosi il diuitiosissimo Cresso sopra il suo regal soglio, ornato di porpora, coronato di diadema, circondato da Satrapi, in maestà grandissima, quasi tumido di Vanagloria interrogò Solone, se mai haueua veduto la più bella cosa, rispose il Sauto, il Gallo è più bello di te. La brauura del Gallo non hà pari, mentre intimorisce, il timor de' gli animanti, il Leone; Et in Pergamo era spettacolo Regio il veder la brauura de' Galli insieme combattenti, quanto de' gladiatori; & il Beroaldi dice, che questo spettacolo costumasi hoggi di ancora in Boemia. Ma che più? non hebbe egli ardire di rimproverare à Pietro il fallo? e per amor delle Galline non espone egli la vita con coraggio contro ogni animal feroce? Ateneo scriue, che vn Gallo amò in estremo Un Coppiero del Rè di Britannia Nicomede, chiamato Secondo; quelli Antichi, che nutriuano le centinaia di Galline, ad ogni dodici prouedeuano d'Un Gallo, hora che si contentano di circa 20. Galline per ciascuna Corte, vogliono, che li basti vn Gallo, quale deu' esser di mediocre grandezza, per esser più comodo per le Galline, di piuma nera, ò rossiccia,

Prefa-
gio.

Qual
debba
essere.

dica-

di capo g
tagliar le
bianche
ne Vari
peroni, l
terigia, e
Scielt
grassarli
meglio n
uertenza
col quale
seglitagi
sciano, per
in quella g
to, quanto

Più n
perche, c
ramento o
cre tempe
che è bauu
sangue, ag
fortifica i
grone, &
si alla po
quelli dim
zo, ma s'è
Un ferret
che ingra
giudicio,
no alcun
gi, Auto
l'vno, e
scuro, e c
falle buca
mele, ò m

di capo grosso, di becco corto, di cresta vermiglia, e dirittà, ma semplice, perchè per tagliar le doppie a figli, quando si castrano, troppo patiscono, dene hauer l'orecchie bianche, e grosse, gli occhi neri, e rilucanti, le barbe lunghe, il collo alto con penne variate, il petto largo, i piedi grossi, le unghie robuste, e forti, e massime gli speroni, le ali grandi, la coda alta, con le cui penne tocchi il capo, camini con alterigia, e superbia, innamorato delle Galline, quali difenda da ogni insulto.

Sciolto queste per uso delle Galline, gli altri, ò si mangiano, ò si castrano per ingrassarli, e se bene anticamente con ferro focato gli brugiavano le reni, hora con meglio modo praticasi, aprendogli dalla parte da basso la pancia, con destrezza auvertenza di non toccar le budella col coltello, tanto, che vi si possa porre un dito col quale ne leuano li testicoli, ò granelli, poi l'offesa si cuce con filo, nel qual atto se gli tagliano ancor la cresta, e barbe, perchè in ogni modo si seccano se gli si lasciano, per questa attione dicòsi Capponi, in Latino Capus, cioè Testibus captus, in quella guisa, che un pazzo dice si mente captus, ma forse meglio fu etimologizzato, quanto lodato ne' susseguenti versi.

Quasi capo, il Cappone, ad ogni Augello,

Di gusto a mensa col Fagian contende,

Ma, quando è Gallo, e vigilante, e snello

Col suo canto il Leon timido rende,

E d'elmo armato, e di cimier più bello

E con liurea di variate bende,

A l'opere ciuili, a le rurali,

Messaggiero del dì, desta i mortali.

Più non cantano, più non seguitano Galline, ne di loro più teme il Leone, e perchè, come hò detto altroue, per questa attione la carne si diminuisce di temperamento caldo, così questi perduto il molto natural calor del Gallo, fassi di medio cre temperamento, nobile honorata, seane, e gustosa viuanda, e poi sanissima, perchè è hauuto per miglior nutrimento di qual si voglia carne, generando perfetto sangue, agguaglia gli humori, fa buon ceruello, eccita l'appetito, giona alla vista, fortifica il calor naturale, e si conuene a tutte le complessione, si come in ogni stagione, & il primo, che lo mangiasse fu Melantio Soriano. I Capponi sono sottoposti alla podagra, non i Galli, perchè il calore in questi effica l'humidità, il che in quelli diminuito, non può oprare. Le femine se n andauano libere da questo scherzo, ma s'è cominciato, con aprirle ancor loro nel medesimo luogo, e leuarne con un ferretto adunco la matrice, a caltarle, ò con molta frequenza, e profitto, perchè ingrassano meglio, e più presto, che i Capponi; ma alla prole si porta molto pregiudicio, sono però della stessa suditta qualità, e farsi megliori per la sanità; Hanno alcuni opinione, che questa sia inuentione moderna; ma Gio. Brutino Campeggi, Autore di 100. anni dice, che si costumaua a suoi tempi in Francia. S'ingrassa l'vno, e l'altro benissimo ristretti in gabbie grandi, dette Capponaie, posti in luogo scuro, e co' sopradetti cibi, ò con forma di noci smuzzata ò con quel grano da far falle bucato, bollito in vino, ò in acqua melata, ò meglio con farina impastata di mele, ò mofa cotta, onde Martiale, huomo per quanto vedo, pratico di gola, disse.

Del
Cappo-
ne.

Modo
d'ingra-
sciarsi.

Pascitur, & dulci facili Gallina farina,
Pascitur, & tenebris ingeniosa gula est.

Il nostro Pietro Crescentino con ottimo consiglio insegna, che nelle gabbie ci siano di partimenti capaci d'un solo animale, & il gouernarli con formento bollito in acqua, affermandi, che con questo modo in quindici giorni ingrassano, e che tal volta di grassezza si muoiono. Loda ancora il cibarie di seme di ruta coprarli, & Vogliamo dir graligi, forsi, che dalla virtù di quell'erba haueffi pensero di render la lor carne di qualità contro ueleni, & fibri maligne, in quella guisa, che si dice, che la carne d'Polli pasciuti di serpi applicata a' loro morfi, li sana, li vnaecioi li proibiscono il faroua; quando mangiano lupini acciecano; col sugo di porcaccia guariscono; per mangiare vna, e si ha, e massime acerbi, le viene la pipita. & ancor quando patiscono sete; questa è vna pelle bianca nella punta della lingua ingrossua, qual con l'Vghia si leua, e la ferita con cenere si sana; il profumo di polegio dalla pipita le difende, massime li Pulcini, e però è bene alcuna volta la stanza, oue habitano, profumare; datogli da magnare lambrusca, & fiori d'vna, s'astengono di mangiare l'vna stessa. Aristotile dice, che le Pollastre partoriscono oua, e ne fanno in maggior quantità delle vecchie, e che ci sono Galline, che fetano due, & tre volte il giorno. Afferma l'Vlmobauer Veduto vna Gallina Padonana qual facena due oua in vn giorno, cioè vna la mattina à buon'hora, l'altro la sera al tardi, mà questo succedua due giorni della settimana solo.

L'esser proibito nella Legge Raina il ponere in tavola più d'vna Gallina per pasto, e questa non ingrassata, è segno, che fino à quei giorni, e s'ingrassauano immoderatamente, e che con troppo abbondanza se ne seruauano, come pare, che ancora in questi tempi succeda, perche di paio, che era già de' Prencipi il Cappone, s'è fatto pasto de' Vili, per la ragione della satietà, & abbondanza. Molti ancora si sono ingegnati di farlo più gustoso, saporito, e sano, col poner in vna loggia, circondata di reti, vna dozzena di Galline, & in luogo di Gallo vn Fagiano; Il Compatriota Francesco Vulpari, Scalco della felice memoria di Gregorio XV. lo praticaua, seruendosi poi de' Polli per vso di Sua Santità. Altri fatto scielta di Galline nane, quali ancora sono più feconde, le fanno coprire da vn grosso Colombo, e dicono, che li polli sono d'esquisito gusto. Mà che non hanno inuentato per cuocerli gustosi, e teneri? Li Pulcini di primo pelo, grossi quanto Quaglie, à guisa di fegatelli inuolgono in rete di Vitello, & allo spiedo cuocono. Giunti alla grandezza d'vn Piccione, chiamansi Pollastrini, quali inuolti in carta, & circondata di fette di lardo, & impilottati in nuda, cuocono arrosto, tanto vinti, quanto ripieni. Li cuocono ancora stufati, & fortistati con piselli, & vna spina, ouero ripieni, la cui riempitura, oltre le già dette si fa con li stessi loro fegatelli, e ventricoli già cotti, tagliati in bocconcini, mischiato con ouo non cotto, lardo battuto, e finocchio verde, inuolti in foglie di vite vnte, sotto la braglia sono cotti. Poi li Pollastri, & Pollastre della grandezza, che si castrano; cuocono lessi, li seruono caldi coperti con vna delle sopranominate cose, ouero con stessi polli ligati con ouo bagnano quattro fette di pane abbruscato, quali se fossero senz'ouo, & ripieni, fariano meglio; Possono ancora salpamentarsi, e seruirsi freddi, per lo che sono più

più à proposito per gusto, e più sane le Pollastre grosse, dette Pollanche, alle quali si può applicare, quanto fu detto: Est Gallina cibus nulli bonitate secunda. Et in vero la Gallina giouine, che non habbia fatto oua, dà gran nutrimento, genera buon sangue facile si digerisce, & hà mirabile proprietá nel temperar le complessioni humine, & è à proposito per qual si voglia natura. Le giouani, cioè Pollanche, s'vsano l'Autunno, ma le adulte (perche mai le vecchie sono lodate) sono à proposito i mesi di Genaro, e Febraio, e massime, quando grasse sono, per prepararsi al fetare, fecondare da assai oua; Formiano Alessandese fu il primo, che ne mangiasse. Seguitano à cuocerli ancora stufati, e ripieni in intingolo, e senza osso, si cuocono ancora arrosto, ò lardati minuto, ò fagianati, ò ripieni, e ben percoffi con lardo infuocato, li fanno far crosta con pane, e zucchero. Queste Galline grasse si possono cuocere non solo ne' sudetti modi; e di più in quelli stessi seguenti modi del Cappone, qual cuocesi lessò, e gli dà buon gusto cotto seco presciutto Ventresca, ò mortadella, ò coppa, ò d'altra parte di porco salato, e serucsi caldo da se in bianco, ò coperto, come di sopra, ò con sotto, e sopra suppa, ò con fiori, ò in uolto in rete, acciò resti più morbido, ò tuffato in salsa verde, ò bianca; Per cuocerlo senz'osso, ò ripieno, è necessario subito morto pelarlo senz'acqua, acciò che la pelle resti più regente, per poterne meglio leuar l'ossa, già con bastone rotte, e tanto si deve costumare, oue si dice di seruire Volatili senz'ossa, si come nel perlessarli, prima che si cuocono, acciò con mano se gli possa dar quella forma, che per leuargli l'ossa hauesser perduta, così accomodato con più delicatezza si cuoce in latte. Il pieno à proposito per questi senz'ossa, sarà carne magra di Vitello piccata, ò latti, ò cernella, ò polpa d'altro Cappone, midolia di Vaccina, presciutto piccat, ò grattato, pignoli, Vua passa, condito, agreste, ouero Vua spina, petroselli, fegatelli di pollo, oua crude, formaggio grattato, e spezierie à bastanza; Si possono ancora empir di crelle, ò granelli di pollo, con tartuffi crudi, ouero con ortolani, ò rondoni; e Volendolo cuocere arrosto s'inuolge in carta vnta, ò rete di Porco, ò Vitello, lo stesso modo si può tener in altri polli; Deuesi auuertire, che il Cappone sia vero, cioè, che nel castrarlo ci siano stati lgnati tutti due i granelli, perche non è di così perfetta qualità; si vede dal capò loro, qual non Vuol'esser rosso, in suocato, ma pallido; e se col percuoterlo su la schiena cucurita, non è Vero Cappone, si come quando canta. Questo pur senz'osso, Un poco ripieno, entra con Un poco di diligenza facilmente in vna caraffa grande, ò vogliam dire boccaletto, à guisa di quello che seruono per acqua cotta à gli ammalati; dapoi s'epie il boccaletto in buon brodo, e mediante il farlo star in faccia al molto fuoco, lui s'ingrossa, e si cuoce, e se sia tempo di corare vi si pongono vsciole; quello così nel boccaletto cotto si porta in tavola, qual porge a' Conuitati mera uiglia, e può seruir per vna cena dubbia, come si dirà.

Il Cappone cotto lessò, e salpamentato freddo serue alle prime tauole in varie forme, secondo la penuria de' Credentieri; si cuopre inuol di gelatina, ò tutto, ò la polpa bianca sola, qual s'ouo quella trasparente fa bella vista. Questo così freddo è la meglio vita, che possa far l'Agricoltore, o il Cacciatore, ò il Viandante, per esser gustoso, sano, e di lunga perar tempo, e se n'auanza una parte, ò vna coscia,

Cappo-
ne sez-
osso in
vna ca-
ruffa.

Cappo-
ne fied-
do.

poluerizzata di pin grattato, sale, zucchero, si riscalda su la gràtella, e piglia mègliog (1). Puòsi ancor praticare con Un mezzo Cappone, ò con Un Cappone intiero spaccato per la schiena, e leuatone quell'ossa, che senza romperlo si potranno; vero è, che se quest'ossa si leuaranno avanti si cuoca, si potrà esequire con più facilità; questo ancora, & ogn'altra parte di Cappone cotto, e freddo, si riscalda nella padella, e seruesi con vna delle salse, per fraccassei destinate. A questo così salpamentato se gli fanno molti vezzi, lardasi con cedro, ò cucuzza condita, e si poluerizza con poluere di mostacciolo fino, e ponesi in cassi di pasta di qualche basso rilieuo nelle prime tauole. Della polpa in questo cotto lessò, e freddo, se ne fanno polpette, ò pallottine, e si picca minuta, e se fa insalata con vna passa, e pignoli, con rosso d'oua tosto trito, e tramizzato, e di ventricelli di pollo tagliati in fette.

Qual si voglia suauo di questo, dall'Economo si può porre in addobbo con aceto, ò vino, che cominci ad inacidire, & iui per qualche settimana si conserva, poi all'occasione infarinato si frigge. Cuocesi il Cappone stuffato, & in intingolo, & in pezzi, & intiero, e ripieno, e Vuoto; facendosi stuffato possi inuolgere in vna rete prima poluerizzata di pepe, cannella, e nocce moscata; e con vna compositione di lardo, presciutto pesto, cacio grattato, e petroselli, con auuertenza, che nel ligario nella rete sudetta resti circondato di questa compositione egualmente, e tanto si può praticare con le Galline giouani; di più se gli può aggiunger seco a cuocere nella pignatta, oltre le sopradette cose, e le già narrate nel discorso de' stufati, rape perlessate, ò cotte sotto la bragia, fatte in bocconcini, & vn poco di brodo, con amandorle peste inspeffito; L'Estate si può regalare d'agresto, ò vna spina, l'Inuerno di prugna; Puòsi ancor stuffato, che sia, e cotto il Cappone, coprirne vna suppa, mentre vi sia cotto seco cardi perlessati, cernuclato fino, e che vi sia stato aggiunto brodo per la metà della pignatta.

Cuocesi ancor arrosto nello spiedo, ò lardato, ò con crosto di pan grattato, zucchero, e sale, ò fagianato. Cuocesi nel forno ancora, e massime senz'osso ripieno, la cui riempitura in questo caso si può fare con polpa d'altro Cappone, ò di Vitello, carne magra piccata, misticata con vn poco di ricotta, vna passa, e spetiararia. Vogliono, che vn Anguilla grossa cotta nel ventre d'vn Cappone grasso, mentre egli si cuoce arrosta, sia vn mangiar singolarissimo. Seruesi il Cappone nello schidone cotto, alle prime tauole freddo, e per eccellenza della viuanda s'indora con oro fino battuto. Il Cappone non molto cotto arrosto si stringe nel torchio, & il suo sostantioso sugo serue per li ammalati. Della polpa cruda fatta in bocconcini, e sospesa con vn filo à mezzo vn boccaletto chiuso di sopra con pasta, acciò non sfiati, e posta à vista del fuoco, se ne caua vn sugo utile, e di molta sostanza per gli ammalati. Pelasi vn Cappone viuò, e tienesi coperto con saluetta, acciò non habbia freddo, à l'hora del portare in tauola si bagna con penne, ò pennello intinto in miele, sopra quello s'applica pan grattato, come se fosse cotto; Dipoi postogli il capo sotto vn'ala, si scuote per qualche poco di tempo tanto, che imbalordito, quasi dormendo, non si muoua sino, che in tauola sia posto; mediante poi vna semplice puntura, ò poco dopo da se stesso risvegliato, comincia à muouere vn piede, indi ad aprir gli occhi, & in vn subito, con stupore de' Conuitati, fugge per la tauola.

Tos-

Possonsi far li Polli in pasticcio, o intieri, o smembrati, ma non riescono, e però non s' usano; più tosto s'empiono di polpa piccata, o di polpettine dello stesso, o misticata con latte di Vitello, & altri regalli di Pollo; De fegatelli di Pollo fassi tutto ciò, che d'altro fegato s'è detto, anzi di più inseccati in bacchetti di rosmarino, o salvia, o di cannella intiera, se ne regalano gli arrosti, e possonsi cuocere su la bragia. Con granelli, cresle, barbe, & i sopradetti fegatelli di pollo se ne fanno minestre ligate con ouo, se ne cuopre la suppa lona già detta, se ne fanno intingoli, e se ne possono aggiungere i Ventricoli, e particolar regallo se ne pongono ne pasticci.

Ma ci sarà a cui senza tante cerimonie in un tegamino, con poco brodo, & agro cotti piaceranno. Questi granelli sono di maggior sostanza, che qual si voglia parte del pollo, e si come non si possono hauere se non quando il Galletto comincia ad usar con la Gallina, così sono un poco di qualità calda, qual si corregge seruendoli con agresto, ouero stemperati, cotti che siano, in siero, o latte. Le cresle sono specie di carne da per se, perche non sono come l'altra carne, nè come il callo, nè come nervi, nè pellicole, nè cartilagine, ma è un gustoso, e sano mangiare, facile da digerire; E primo Messalino Cotta Figlio dell' Oratore Messalino, faceua un piatto di queste cotte, tramezzate con piedi d'Oca arrostiti. Quanto a' ventricoli vogliono, che siano utili allo stomaco debole, e Dioscoride insegna il darli in poluere a bere in vino alli di stomaco debole, e massime quello d'Oca, e Bruirino dice, che s'usa in Francia; I fegatelli di Pollo, oltre il cuocerli, come ogn'altro fegato, cioè in intingolo, o fritti, o in pasticcio, o sopra suppa, o per regallo di lessò, o d'arrosto, o inuolti in qualche delicata rete cotti allo spiedo, si tritano col coltello, e si miscano con carne del petto di Cappone, o Pollastro pur trita, e se gli aggiugne grasso di Cappone, o di Vitella, o di Capretto, pur trito minuto, ouero pezzetti di midolla, Vua passa, pignoli, rossi d'oua, fior di finocchio, o altra herba odorifera, e di tutto ben miscato se ne fanno assai buone Tomaselle.

Con polpa di Cappone, o altri Polli si fanno polpette, e vogliono seco miscato, o grasso dello stesso, o midolla Vaccina. Con pelle di Cappone si fanno minestre, come di tagliolini. La polpa cotta ben trita minutissimamente, pesta, e miscata con poco pane grattato, e con rosso d'ouo in un tegame, si fa star a vista del fuoco, quando comincia a rassoddirsi, con mano si sminuccia a poco, a poco, facendolo diuenir millefanti, per minestra. Di Capponi fassi una viuanda con gran dispendio; tritasi minutamente la polpa sola del Cappone, netta da pelle, e nerueti, & incorporasi con la panna di butiro, che souranuota al latte, castio di Parma grattato, oua sbattute, Vua passa, pignoli, midolla di Vaccina, specie, zucchero, e con questa compositione se ne fanno polpettoni, quali cuocono nel piatto centrutto buono, & a questi danno forma di Stella Luna, Animali, e dell'istesso Cappone, o di quelli animali, che s'ingono, nel qual caso c' applicano la coda, capo, & ali del Cappone, poi la sudetta viuanda nell'imbarcare fioriscono con cedro condito, tagliato in fettoline, ouero con pignoli, o pistacchi, cotta, che sia, sottastata.

Per ammalarsi, o conualescenti pesta assai la polpa del Cappone cotto, poi stemperata

perata

peracà con ottimo brodo dello stesso, si stringe, e passa; Indi ligato con ouò & c. Un poco u'agro, è grata viuanda, e di sostantia. Lenasi ancora l'ossi di ciascuò quarto da per se non cotto, e poi à sfuggia di bragiola inuolto in lardo, acciò relli morbido, alla gradella si cuoce, ouero assai unto, poi poluerizzato di fior di sinocchio, con salsa reale, si serue. Sono moltissimi altri modi da cuocer questo animale, ma si come stancomi in dirne tanti, così d'ibito di tediar il Lettore, oltre che parmi ha uer fatto torto alla di lui bontà in hauerne raccontato li sopradetti, quisi che per farlo gustoso habbia bisogno di tant'arte. V'si più tosto diligenza in farlo frollar l'Inuerno, col non feruirlo se non sei, ouer otto giorni dopo la sua morte; l'Estate uno, ò due giorni, non si peli se non quando si vuol cuocere, si peli asciutto. ò con acqua tepida, con mano si liberi da quella ruggine gialla, che hà nel petto, fino, che è caldo, altrimenti più non si può lenare, pelato si tuffa in acqua calda, acciò che quelle penne, che sono nascoste sotto la prima pelle si possino, manifestate, lenare; si Vuoti con farci poco foro, si laui poco, e volendolo lessò si ponghi in acqua bollente al fuoco, col petto volto alla china.

Non in tutto sono inutili li Polli fuori dell'uso in cibo, poiche la piuma serue per far letti, e coltre, e la carne calda, di fresca morte, applicata a' morsi di serpe, secondo Plinio, li sana.

Gallina
Padouana.

Vedesi vn'altra specie di Galline più alte, e più grosse delle sopradette, con pochissima cresta, e questa circondata d'un ciuffo di penna, qual quasi celata li copre il capo, e chiamasi Gallina Padouana; queste per oua son buone, perche ne fanno pochissime, e se bene, come s'è detto, tal volta c'è stato, chi n'hà fatto due in vn giorno, stanno poi di molti giorni sterili; li Polli però, che di queste nascono sono più grandi, e grossi de gli altri, e credo si praticariano me to, ma pare, che per causa del fredd in queste parti non allignino; Cederai, che un Gallo di questi fosse molto à proposito per le nostre picciole, ma seconde Galline, perche produuriano Polli più grandi, e grossi. Secondo la descrizione, che Columella fa delle Galline Affricane, sopra delle quali scherzando Martiale col Cartaginese Annibale, disse.

Anser Romanus, quamuis satur Annibal esset,

Ipse suas nunquam barbarus edit aues.

Gallo
d'India,
ò Galli-
nazzo.

Sono più grandi dell'ordinarie, con piuma ruffa, con picciola cresta, e pennacchio in capo, il che dà à pensare, che possano esser le Padouane; tuttauia il Calpurnio vuole, che la Gallina Affricana de gli Antichi sia il Gallo Indico de' nostri giorni, quali con le Meleagridi siano tutt'uno. Il Beroaldi sopra Columella vuole, che le Affricane sijnno le stesse delle Meleagridi, & quelle, che noi chiamiamo di Paraone. Queste Meleagridi, per quanto si fauoleggia, furono già sorte, quali mentre dirottamente prangeuano un suo fratello morto, percussè da Diana, con una Verga nel capo, si conuertirno in uccello, e dal nome del fratello così furono chiamate; stante questa fauola potria esser, che queste fossero le nostre Galline Indiane, perche se si considerano queste, non hanno canto, ma una lamentevole, e rincrescenole voce, e quell'impetuosa voce, che li maschi per quel lungo collo cacciano, non somiglia ad altro, che ad un gran singulto; per abbondanza ui piuto. Ma siasi, come si Voglia, ò che l'uso di queste s'era perduto per l'inondatione de'

Bar-

Barbari, ò altro accidente, ò che quelle modernamente Venute in Italia, non sono nè le Affricane, nè le Numidiche, nè le Moleagride de' Romani, perche è certo, che non è molto, che quelle si capitarono, anzi c'è chi narra, che i primi Galli d'Italia, che si Videssero in Bologna, furono mandate da Genoua à donare a' signori Boncompagni, mentre fioriva la Santa memoria di Gregorio XIII. e che sia vero, si ssi di giorno in giorno l'uso di questi più frequente; ne Paladio, ne Pietro Crescenzio diligentissimi Scrittori, de' gli Uti della Corte della Villa ne parlano, ne il Platina, qual tratta di tutti li cibi, questo nomina; e Bruvino dice, che a' suoi tempi fu portato in Francia. Aggiungo, che questo Animale non hà per ancora determinato cert nome, chi lo chiama Gallo d'India, chi Pavone Gallo, chi Gallo Pavone, chi Gallinaccio, e da' Rustici è chiamato Torco, il quale, qual si voglia, che sia, consiglierò il mio Economo à tenerne, ò nessuno, ò molti, accioche il guadagno sia tanto, che se gli possa tener la guardia, con Un Putarello dietro, essendo di natura animal vagabondo, & assai gagliardo di gambe, perche hò veduto condurne due centinaia di questi dal Regno di Napoli à Roma, con suoi piedi, per camino di 100. miglia. Questi non si contentano di star nella Corte chiusi, ma vagando per li campi, pericolano nel ladro Cacciatore, ò nella Vittoria Volpe; Pascolanosi assai bene in Un largo prato, ò in Una campagna aperta, mentre scorrendo per quella si governano di seme d'erbe, di grilli, di canallette, & altri animalletti; Così senza spesa dopo Un mese della loro età, si crescono sino, che cominciano li gran freddi, qual da giovani li sono nemiciissimi, se bene poi adulti nel maggior freddo ingrassano in estremo, con ogni grana, con ghiande sinucciate, con poma, con meleza cotta, con semola, & altre simili cose, ma ne' primi quindici giorni dopo nati (che gli succede quattro settimane dopo, che saranno stati couati dalla madre, ò da altra Gallina) bisogna governargli con pane, triello, ò voglia dire semolella, ricotta, bietta, ouero ortica tenera, ò altre herbe trite, e misticate insieme, gli altri quindici giorni à poco, à poco s'assuefanno al meglio, & altre grane. La Gallina d'India, che due volte, ò trè ben governata, l'anno feta da dodeci sino à venti oua per volta, scure, e picchiate; è animale negligerissimo su'l principio nel governar li Pulcini. de' quali ne conduce ancora, e governa di Gallina nostrana, ma da poi assai gli si affettiona, e con l'ali dal freddo, & animali rapaci li difende, quant'è più vecchio, e meglio. Per esser la sua carne assai dura, accio meglio si possa smaltire consiglino à farlo star' assai morto con peso attaccato a' piedi, ma li golosi del nostro tempo non hanno bisogno di questa diligenza, poiche mangiandoli tenerissimi di poco nati, non li lasciano venire ne dur, ne grandi, ingiuria inuero strana, perche se li maschi si governano assai, arriuano al peso di lib. 50. le femine malamente giungono alla metà. Questi però nella picciolezza, e tenerezza sono più desiderati, & in vero il veder Uno di questi così grosso sopra Una tavola, atterrisce, e fa fuggir l'appetito à Conuittati, & è contro lo stile, che si pratica modernamente d'empir le tavole con viuande minute, e delicate.

Salpamentato però li maschio, grande quanto si voglia, e seruito nel primo imbandimento della tavola con la sua rotonda, e larga coda, in quella guisa, che per farsi bello, e bruno, quando volteggia intorno la sua dama; s'adorna con bella, e

Quando
dopo si
vedette.
io.

Gouernano.

Uso in
Cucina.

trion-

trionfal Vista; nel resto cuocesi in tutti, e sudetti modi del Cappone, se bene l'arro-
stirlo così nello schidone, come nel forno, è la più comune; Zi Ventricoli però loro
cotti lessi, lardati, ò inuolti in rete, poi posti allo spiedo, riescono forse meglio de'
fegatelli, e quel collo, e capo, trà tutti li Gallinacci riguarduole, per mutarsi
hor di bianco in rosso, & hora in paonaccio, seconda gli affetti di quello, dissossa-
to, e riempito di carne piccata, grasso dello stesso, vna passa, pignoli, lardo con
spetiaria, fà vna salciccia esquisita; Similmente con molta polpa di questo, misti-
catoci assai dell'istesso grasso, si fanno ottime polpette; poco douiamo a chi portò
questo animale in Italia, perche non è buono da altro, che ad esercitar il talento
de' golosi, e però in nome di questo fù scherzato.

Da region di nouità non fatia,

Giunsi quì peregrin quasi Pauone,

E nel gusto concorsi col Cappone,

A le cene donai non poca gratia.

Piatemi più questo intiero in patticcio, che altro pollo, massime di meza età,
e ben frollo, e nel volerlo porre nella cassa, se gli leuano l'ali, e parte dell'ossa delle
coscie, con l'osso del petto, in cui luogo s'empie di regnone piccato, misticato col
suo fegato in pezzi, cappari, prugne, viscioli, pignoli, tartuffi, e presciutto, ò gratta-
ro, ò tagliato in minute fettoline regalandolo con la solita spetiaria. Si potrà an-
cora circondare di fette di mortadella, ò ventresca, ò coppa, e se si volesse seruir
caldo, se gli può aggiunger' vna qualche salsa, nel secondo Libro descrittta. Non
nego però, che nel sudetto modo non si possano cuocere in pasticcio, e li Capponi,
e le Galline, mà riusciranno meglio i Galli d'India, le Pollanche, e li Piccioni.
Dice il Porta, che col far coprire vna Gallina Padouana da vn Pauone, ne nasce vn
bellissimo uccello; lasciamo ad altri questa curiosità, e passiamo a dir del Pauone.

Pauone. Se bene da molti è stato posto il Pauone nel primo luogo trà Volatili, in riguar-
do della sua bellezza, io che non posso configliar di spesar quegli animali, che sono
di molto danno, e poco vtile, hauuo risoluto non ne parlare, pur tuttauia per esser
di diletatione al Padrone, e Forastiero, e per rallegrare la solitudine della Villa
col far pomposa mostra della naturale bellezza, e massime, quando s'accorga d'es-
ser lodato, & osservato, Volgendosi contro il Sole, per renderle più riguarduole,
hò risoluto trà gli animali danneggianti descriuerlo.

Qualità. Questo adunque distruggitor de tetti, ruinator degli orti, auido Usurpatore,
dell'altrui fatiche, presagiero della pioggia col solleccito canto, e con l'albergar più
alto del solito, più bello d'ogni Volatile, annuntiator dell'arriu con lo stesso can-
to di qualche Forastiero non più veduto, figlia trà Volte l'anno, di notte tempo, in
piedi, non a giacere, e però se gli sottopone lo strame, acciò l'oua nel cadere non

Cura. si rompano, huiendo prima con mano sentito la vicinanza del fetare. si rinchiu-
de; la prima volta fà cinque oua, la seconda quattro, la terza due, ò tre,
quali oua nell'acqua salza souranuotano, nella dolce vanno al fondo; è solleccitata
la femina con tanto poco intervallo dal libidinoso maschio, che se hà meno di
quattro femine, guasta con aborto la concepita prole, e se n'hà più di cinque, non
concepisce perfetta specie. Viene bene, che le sue oua siano conate da Gallina, per-
che

che dalla
tentano,
ritroua
dell'oua
Pauone
pra, che
fecero
secre,
guera al
re non p
nato per
za fiero,
che com
con grilli
mesi si las
mente e
da mang
nosce, e
ne risan
nacque
ne; Un
quali ne
di Marc
siffanta
molte ar
riuerend
campò U
sero, e T
con gran
to, come

Vitelli
na, e con
Huomin
gabalo d
li Pauo
prio co
giorni re
camina d
di Oratio

che dalla Pauona s'haueranno le sudette tre figliationi, altrimenti con una si contentano, conuenendoli in luogo dell' altre due couare; e perche se dal maschio fosse ritronato il nido di quelle, da libidine so furor spinto, non s'asterrà dalla ruina dell'oua, bisogna celar il nido, qual se si copre con manto bianco, dicono, che li Pauoncini saranno tutti bianchi. Alla Pauona, o Gallina non si sottopongono più, che cinque oua di Pauone, e sette di Gallina; e perche quelle di Gallina nascono in 21. giorni, e quelle di Pauone in 30. è necessario per agguagliare nel nascere, in capo à otto giorni lenar le di Galline, e sottoporercene dell' altre. Bisognerà ancora riuolger spesso l'oua di Pauone, perche per la loro grossezza il calore non può aggiunger egualmente per tutto. Quelli nati, con molta spesa si gouernano per vn mese, facendoci una mistura di farina, porro trito, e cacio fresco, senza siero, essendo il siero à questi veleno, nel qual stato sono odiati dal maschio fino, che cominciano à far la cresta; in capo à 30. giorni con orzo mondo, e bagnato, con grilli, o canalette, vogliamo dir locuste, si nudriscono. Giunti all' età di tre mesi si lasciano andare à rubbare con la madre, quale ne conduce venti commodamente e perche douriano esser nati al principio d' Giugno, si sollecita, col dargli di mangiar faue cotte, à riscaldargli, perche presto si facciano libidinosi, che si conosce, come ne' primi tempi comincino à spazzer la coda, la quale in questa stagione rifanno, si come l'Autunno perdono. Bruirino Campeggi dice, che il Pauone nasce prima in Samo, e che perciò li Sami nelle loro monete poneuano vn Pauone; Vuole ancora, che da' Barbari à Greci, da' Greci à Roma fossero participati, quali ne cresceuano gregi grandissimi ferri speranzati da guadagno, con l'esempio di Marco Aufidio Lorcene, quale essendo stato il primo ad ingrossargli, ne caud sessanta mila festerzi. Antifaue dice, che ne vidde vendere maschio, e femina mille dramme. Varrone narra, che vn'ouo di Pauone si vendeva 50. denari, per riuenderlo. In Ateneo Anassandro dice, che d'vn paio se ne caud tanto, che si comprò una bellissima Statua. Alessandro Magno ordinò, che non s'ammazzassero, e Tiberio fece morir vn Soldato, che haueua rubbato vn Pauone. Ortenzio con gran ragione fu il primo, che li pose in tauola, perche gli ruminauano tutto l'orto, come fu cantaro.

L'hauer d'Ortenzio l'horto lacerato,
Fummi di gloria dolce, e morte amara,
Che col gusto placai l'animo irato,
A che non mi giouò beltà preclara.

Vitelio faceua viuande di ceruelle di Pauone, e le chiamaua la celata di Minerva, e con ragione, perche il ceruello de' Volatili acresce, e gioua al ceruello de' gli Huomini, & è tanto meglio di quello de' quadrupedi, quanto è men molle, Ellogabalo di lingue, come di Finocopetre; e Caligela Volena, che li fossero sacrificati li Pauoni, tanto era insuperbito. Muleasse Rè de' Tunisi mangiua il Pauone ripieno con tanti odoriferi, & aromati, che valena Scudiro. & il Vicinato per due giorni restaua con l'odore di detti. Era il Pauone consecrato à Giunone, perche camina con alterigia, e che perciò li di lei sacerdoti con grauità caminauano, onde Oratio.

Vt si Iunoni sacra ferret.

Vogliono ancora, che guardato di nascosto, nasconda ancor' egli, con racchiuder la coda le sue bellezze, onde Ouidio.

Il pav. Laudatas ostendit Auis Iunonia pennas,

Si tacitus spectes, illa recondit opes.

Quando questo Animale la notte si risveglia, dubitando hauer perduto le sue bellezze, mentre non le vede, grida assai forte. Similmente, quando risguarda la bruttezza de' suoi piedi, come nel Morgante si legge.

Quiui superbo si mostra il Pauone

E grida, come in terra gli occhi abbassa.

Clearco dice, che Un Pauone in Leucado amò Una Vergine in tal maniera; che quella morta, si morì anch'egli, ancorche naturalmente viua anni 20. Il Pauone è simbolo de' Poeti, perche con molta Varietà di colori s'orna; ma in mirando la bruttezza de' piedi perde ogni bellezza; Così il Poeta, che orna con Varietà di concetti i suoi versi, se risguarda tal volta la bruttezza de' suoi costumi, oscura la vaghezza delle sue Poesie. Esì come la Voce di quello fu causa, che non giungesse al principato de' gli Uccelli, essendogli stato opposto, che con quella gran Voce spaurientaria i sudditi, e dicesi Pauone della paura, che mette con quella Voce; Così quando i Poeti tal volta Voglion' alzar la satiriggianze Voce, è lor di ruina, come auuenne al Franco, all' Aretino, & a' nostri tempi, quasi alla più dolce, e sonora Voce che mai habbia hauuta l'Italiana lingua.

La carne di questo Animale, che più tardi d'ogn'altra si putrefà per la sua durezza, cuoce, e seruesi ne' sudetti modi de' Polli, Capponi, e Galli d'India, & massime i pauoncini di tre mesi perche pare, pero, che fuori dell'occasione d'ornar le tavole nuzziali, freddo, salpuncatato, con la sua coda più breue, mà larga, e lo stesso suo colorato collo seruito, in altro modo poco si prattichi. Credo, che li sopradetti Galli d'India habbino leuato à questo Animale la molestia d'intrauenir' in ogni pasto, come più teneri, e sani, fanno però falciccie di polpe di Pauone buone. Scorticasì ancora vn Pauone comodamente, & inuolto in carta vinta, ò coperto di rete, si cuoce arrosto; dappoi con la sua stessa pelle si ricopre, e con qualche ferretto, ò legno sostentato nel piatto in piedi su la tavola cotto, e con le piume si porta.

Lo sterco di Pauone è singolar rimedio per il mal de gli occhi, mà dicono, che per inuidia, ò se lo magna, ò à guisa di gatti lo cuopre. Lo stesso sterco, secondo Varrone, è ottimo per ingrassar campi. Fannosi delle loro penne Ven. agli, per cacciar mosche dalle tavole, onde Martiale.

Lambere quæ turpes prohibet tua prendia muscas,

Alitis eximia cauda superba fuit.

Con stessi Ventagli grandissimi ornano la Maestà Pontificia, quando in luoghi publici è portata, Con le piume di detti, i nostri torneanti Cavalieri ornano il loro capo armato. Le Donne Tartare, ouero abbelliscono il loro capo con piume di queste, ò con Veli, oue siano dipinte queste piume. L'oua di Pauone seruono per dar color d'oro à qual si Voglia cosa. Le penne di Pauone, per chi assai scriue, sono esquisite.

L'Ani-

L'Anitra da Natare così detta, è animale, che non contento de' gli elementi comuni à gli altri Uccelli, vuole ancor quello dell'acqua; ma noi in pena di questa loro arroganza, ordinariamente morta, con un poco di sale lessò in acqua la cociamo, e l'inuentore fu Celibretto di Smirna; gusta d'esser coperta di paste, ma non ricusa qual si voglia altra copritura, si come possi seruir Vuota, e piena. Cuocesi ancor stuffata in tutti li sudetti modi, ma in particolare accompagnata da cotogne, ò mela appia, ò pera con spetiarria, e meslo cotto. Seruesi ancor stuffata in brodo lardiero; fassi ancor in pasticcio intiera, ò smembrata; cuocesi ancora arrosto, tanto allo spicco, come sottofatta, ò in forno; più delicati di tutti sono gli Anitrotti di minor età di due mesi, quali ripieni, inuolti in rete, ò carta Unta, cuocansi nello schidone. Stimasi di questo piu il petto, & il capo, che qual si voglia altra parte, onde Martiale. Tota quidem ponatur anas. sed pectore tantum,

Et ceruice sapit cetera redde coquo.

Vero è, che l'ala ancor è sana, & il fegato, e la carne d'Anitra è più calda di qual si voglia volatile, e però la giouine è di buon nutrimento, rischiara la Voce, scaccia la ventosità, e dà forza al corpo, ma la vecchia si deue lasciare. Concepisce nell'acqua, e però chi non ha comodità d'acqua, malamente nutrice Anatre; prod. ce. d. deci. oua nel sudetto modo de' Pauoni, si sottopongono a Galline, nascono in 30. giorni li Polli, e questi, secondo Vincenzo Vescouo Beluacense, tanto agili che senza madre, ò altra guida, gouernati solo per 10. giorni con ricotta, lattuca, pescetti, semola, miglio, ò panico, ò altro grano, se ne Vanno dappoi a buscare il Vitto nelle Peschiere, ò Piscine prossime, con tanto danno de' Pesci, ò herbe, oue pascono, che meritamente tra gli animali dannificanti le annouero, oltre, che è animale tanto loquace, che oue due di queste sono, non si può riposare, non si può Vincere, e ne meno si può parlare, oltre che da altra cosa poco sono buone, che per mangiare. Scrive il sudetto Vescouo Vincenzo, che quando col becco s'assetta le piume, sia presagio di vento. Seguita à dire, che è tanta la libidine di queste, che ritrouandosi molti maschi con Una sol femina, la sollecitano con tanta frequenza, & impeto, che l'ammazzano. Carlo Steffano vuole, che il sangue di queste inaurito, beuto, con Vino, sia contro veleni, e se si ponel' Anatrotto vino sopra il corpo dolorato nel colico, che l'huomo se ne libera, e che l'Anatrotto riccua il dolore. Tutti vogliono, che sia meglio il pigliar l'oua d'Anatra saluatica, fatto couare da Una Gallina, naschino domestici; hò veduto Una Donna far questo, ma quando gli Anatrotti hanno hauuto 18. ò 20. giorni, se ne sono volati via. Dell'Anitre alcune sono Indiche, alcune negre, alcune mute, che sono forse le migliori di tutti.

L'Oca, così nomata da Oke, parola Saracina, con la quale chiamano questi le Oche, animale vigilantissimo, e per questo l'Aldrouandi attribuisce con pia considerazione l'uso dell'Oche per S. Martino, perche essendo egli stato vn Vescouo vigilantissimo, li Christiani per solennizzar la di lui festa con allegrezza, alludendo à questa virtù mangiano l'Oca. Vuole Amiano, che si possa hauer l'Oca per segno di taciturnità, mentre essa, che è loquatissima, che conosce non poter star cheta, ne meno, quando mangia, porta nel becco vna pietra, ò sasso, in passando per

Anatre.

Vso in Cucina

Presagio.

Vtili in Medicina.

Dell'Oca.

per luoghi, oue habbia sospetto d'esser per il gracchiare scoperta, per esser sforzata alla taciturnità, hà l'udito più eccellente d'ogn'altro animale. Celio Rodigino con vna bella osservazione dice, che si come l'Aquila nella vista preuale, nel tatto il Serpente, nell'odorato il Cane, nel gusto il Protogeusto animal Indico; così l'Oca nell'udito à tutti precede, e però assilendo i Francesi di notte tempo il Campidoglio, mentre li Soldati giocauano, e li Cani dormiuano, la sol Vigilante Oca con tanto strepito li scuoprì, che fu causa, che con la Rocca del Campidoglio il nome Romano si saluasse, onde il grido Senato ordinò, che à spese publiche si gouernasse continuamente gran quantità d'Oche, onde l'Epigrammista.

Hæc feruauit Aus Tarpei Templi tonantis.

E nell'anniuersario di tal giorno usano portar per Roma Cani vivi posti nel patibolo, & vn'Oca agiata in riposo sopra vna coltre; e li Censori lodano la Vinanda d'Oca in primo luogo; se bene Eliogabalo, che fece sempre ogni cosa alla ruerscia, dapoi fece nutrire i Cani con soli fegati d'Oca. Queste nelle nostre Corti fanno benissimo l'ufficio di Cane, poiche non può giunger Forastiero, che subito col grido non annuisino, il che viene da timore. Queste concepiscono come l'Anatre, ma di nascosto, e nell'acqua, dapoi molto si lauano, per lo che sono l'Oche chiamate Vergognose, e d'vna sol buca d'acqua si contentano; Vero è, che più volentieri si sciacquano nella sortina, che in quella, che corre; Lo star di questi animali nell'acqua viene da molta calidità; per ouiar ancora à questo, esse mangiano volentieri lattuche, & altre herbe frigide, per lo che si dice, che molto pensano alla sanità, si come schissano il lauro, come quello, che gli è causa di morte per la molta calidità; le loro oua si couano da Gallina, e nascono in 30. giorni, come le altre sopradette, quali è necessario riuoltarle spessissimo; col tatto si conosce, quando siano vicine à fetare la prima volta, e racchiuse, oue hauranno fatto il primo ouo, seguitano à produrre l'altre, ancorche per altra occasione siano priue di raccordinza, e però ogni sera bisogna insegnarci il Pollaio, qual deue esser asciutto, e se li deue rinuuar spesso il letto con strame. Di poco nati li Polli bisogna auuertire, che dall'ortica non siano tocchi, perche si muoiono, ma se nel nido, oue si couano si ponerà radica d'ortica, non restano poi tanto dalle di lei punture offesi. Si gouernano per quindici giorni con cicoria trita, ò lattuga, ò scemola riserrate, poi si lasciano andar à danneggiare, poiche col becco, col piede, e con lo sterco danno tre danni in vna sol fiata. E perciò è ancora il simbolo detrimento, anzi qual si voglia herba, che sia aspersa con questo iterco, non è offesa da animali danneggianti. Il Papiro di trè mesi, che da Pappare è detto, ò sia perche è edacissimo, perche è buono da mangiare, s'ingrassa con farina d'orzo, ò formento stemperato con miele, quella perche fa la carne bianca, quella perche masticata col miele ingrandisce il fegato; Se gli dà ancor seme di Papauero con gran profitto d'ingrassamento da cui Papari sono detti, & à questo modo è lodato per sana Vinanda, onde è proverbio; Porco d'vn mese, Oca di trè, e vn mangiar da Rè, e però meritamente si dà lode del primo mangiatore di queste ad Alessandro Etolo Poeta. Ma le Oche di sen, ouero otto mesi s'ingrassano con fichi secchi triti, e leuito masticato con tritello, e stemperato con acqua melata, e se gli dà à mangiare in luogo oscuro

con acqua netta vicina continuamente. Quelle, che con tanta grandezza di fegato sono da gli Hebrei gouernate, de' quali n'hò veduto larghi, quanto vn bacile, onde Martiale.

Aspice quam tumeat magno Iecur Anseris malus.

Miratus dices, hoc rogo creuit vbi?

Non voglio, che passino dall' età loro vn' anno; cappano le femine di piuma bianca, le acciecano, e le nutriscono con bocconcini fatti di fichi secchi triti, farnad' orzo, miele, tritello, e nasturcio, & ancor li danno formento bollito in decotta di malua, ouero fanno bocconcini di farina di castagne cotti in acqua melata, o mosto cotto, o latte; mà da' nostri Contadini con melerotte, o pera, o con ghian-de alla peggio le gouernano, mandandole in pascoli, oue ha uecchia. In foglio, fieno greco, qualche lattughe, o ciuchia, e s'ingrassano sufficientemente. Certe uisio fanno buon brodo, quale ama la pasta, mà non sono molto ne sane, ne ciuili; si possono cuocere stufate, intiere, o in pezzi con porri, pera, & altre frutta, mà per esser carne assai humida, comunemente con più salute si cuocono arrosto nel forno, o sottestate, quali ancora si riempiono di varij picci, o di passarotti. I loro Ventricoli, si come quelli de' Galli d'India, & Anatre, perlessate s'inuolgono in rete, o lardati minuti allo spiedo, come animelle, o fegatelli si cuocono. Messalina, li piedi dell'Oca fritti con cresie di Gallo, faceua buone viuande. Noi li piedi cotti, e dissolati, o friggiamo, o doriamo, ouero li conseruiamo in addebbo, per seruirli come li piedi de gli altri animali quadrupedi sopradetti, ouero lessati, e freddi s'accomodano in insalata, si come se ne fa ancor gelatina. Sal. si ancor l'Oca, come il Porco, & è buona viuanda. Il grasso dell' ingrassate, è gustoso, & ottimo per far viuande, e bisogna pensare, che gli Hebrei non si seruono d'altro strutto, che di questo. Li Canoli cotti con grasso d'Oca sonorari, il fegato cuocesi in tutti li modi de gli altri fegati detti di sopra, e con tanto miglior riuscita, quanto è più tenero di tutti. Galeno loda il fegato, e Ventr. colo d'Oca per la sanità; Chi s'ingegnasse hauer Papari il Ventr. e ridosariano esquisiti, perche si conuiene mangiar quelli l'Estate, cibo poco confacente alla stagione. L'Oca grassa si magna l'Autunno fino à Natale, contanto gusto, che S. Girolamo nell' Epistola ad Ascellam, riprende quelli, che si gloriano di mangiar l'Oca. Lampridio dice, che Seuero a' suoi lauti conuiti il giorno di Festa aggiungeua vn'Oca. Plinio vuole, che il grasso d'Oca, misticato con miele, sia rimedio singolare contro il morso del cane rabbiato, e che il sangue misticato con oglio sani la lebbra. Dicono ancora, che col dibatter molto l'ali, gridar più del solito; e quando l'Autunno con calano il mangiare, annuntiano la prossima Vernata, si come col suolatar per la Corte gridando, dinotano pioggia. L'Utile della loro piuma minuta per far coltre, e letti era molto maggiore, quando erano più in uso, mà non hà paragone la comodità, che pongono a' suoi huomini d'immortalarsi con le penne maggiori, con le quali ancora tanti scriuendo si viuono, à tutti è noto. Le qualità delle penne sono dure, rotonde, chiare, e dell'ala manca, perche meglio col piegar' alla parte diritta s'addattano alla mano nello scriuere. L'Oca è rassomigliata a' Poeti, ma dicenti, tanto per natura, quanto per ignoranza, e però fu da Ouidio di certo Cinna cantato.

Vso in
Cucina.

Vso in
Medicina.
Piesagio.

E Virg.

Cinna quoq; hic comes est, Cinnaq; procacior Anser.
 Nam neq; adhuc Varro videtur nec dicere Cinna
 Digna, sed argutos inter strepere Anser olores.

L'opinione, che s'hà che questo animale sia di lunga vita, causa, che s'usi il suo grasso, credendosi, che possa apportar di tumentà di vite. e. Giorgio Pittorio hà detto, che la durezza di questa carne causa che l' Gindèi, quali molto l'usano siano duræ cervicis; è ancora usata alla medicina, perche s'usa in ogni affetto della matrice, ne gli empiastri de gli occhi, a' mali del viso, e repature d' labri, a' dolori del sidere, e per le emorroidi, si come è singulare per i dolori dell'orecchie, onde hebbe à dire Sereno. Si verò obtusa sensus remoretur in aure,

Lumbricos terræ seuum & Anseræ raucum

Excoque: vel ventrem poteris depellere morbum.

Sono scritte d' l' Oca infinite virtù, ma frà l'altre Antonio Mizaldi vuole, che si lasci star digiuno vn'Oca vecchia tre giorni, poi se le dia da mangiare Anguria, fresca trita in bocconcini, e che lo sterco, che ne verrà sia singolar rimedio per maturare ogni postema. Simone Seti dice, che li testicoli d'Oca sono à proposito da mangiarsi per chi desidera prole. E Gaudenzio Merula dice, che li testicoli sudetti mangiati da una Donna subito fornite le purghe, le siano d' eccitamento alla libidine, e la rendono atta alla prole. Raccontandosi ancora alcune attioni dell'Oca, per le quali si conosce non esser senza ingegno; frà l'altre Eliano dice, che vn tal bellissimo Tutto natiuo d'Egeo, Città d'Achea, chiamato Amfiloco, fu amato in estremo da vn'Oca, al quale mentre era custodito da Olemo, questi Oca gli portaua doni. Ritrouossi similmente vn'Oca, qual amò Lacio Filosofo in maniera, che di giorno, e di notte nel bagno, e ne negotij publici lo seguiva. Li corpi delle Anitre, & Oche, acciò la carne si frolli, morti si fanno star appesi per il collo, con alcuna cosa graue a' piedi, contrario à gli altri Polli.

Conosco e sò, che maggior quantità di viuande si fariano potuto descrivere, e formare in questo Libro, ma sonomi contentato di queste, atterrito dalla detestatione di Seneca contro i Romani, quali haueuano scacciati i Filosofi di Roma, acciò non corrompessero con mali costumi la gioventù. ne haueuano riparato nel lusso cucinario d' Apicio qual con l'inuentione di tante viuande hauea corrotto non solo Roma, ma tutto il Mondo. E però il mio moderato Economo sarà ammonito, che di tutti le sopradescritte viuande in vna sol volta non si dene seruire; ma variando compartite, e dispartite secondo l'occasione de' tempi, stagioni, Forastieri, nozze, o per se, ma poco, o per altri, o per Padroni, o per seruitio publico usarle, ouero à guisa de' vitij saperle, per schifarle. E se qualche duno dal senso fosse allettato alla crapola, acciò che il mio Libro non g' i sia causa d' essercitar questo abominuol vitio, sappia, che la superfluità; abbondanza, e varietà de' cibi, è la morte dell'anima, del corpo, delle facoltà, e dell'honore; e se bene è prouerbio antico il non ricordare i Morti a tauola; non dice però la Morte, perche à me pare, che molto à proposito, trà le viuande, le quali, secondo il modo d'usarle, apportano, e vita, e morte. si possa fraporre questa memoria, il che dottamente fu auuertito nell' infrascritta Poesia dalla tante delicata, quanto erudita musa del nostro Compatriota Giacinto Onofrio.

LA

L A
M O R T E
 A
T A V O L A.

Q VESTO in vece di datteri, ò di ghiande,
 Semplicissimo cibo, esca superba
 Manna del gusto, e sal delle viuande,
 Prima reciso fù da falce acerba.

E qual vrna sotterra orida e grande
 Le viscere, e'l cadauere pria serba,
 Poi l'anima, e gli spiriti quì spande
 Di Pampino fanciullo anciso in herba.

Ciò non puoi rauifar, che si dispensa,
 Mà vedrai se t'arresti vn sol momento
 D'ossa spolpate biancheggiar la mensa.

Sol di morte si pasce human contento,
 E tanto più, ch' a l'ingordigia immensa
 In velenosi cangia ogni alimento.

Il fine del Terzo Libro.

L'ECONOMIA DEL CITTADINO IN VILLA.

L'Horto.

LIBRO QUARTO.



NO N' sarà d'alcuna discrepanza, se le delitie dell'Horto àlle bellezze del Cielo agguaglieremo, mentre col piantare vn'Horto, la prima Agricoltura fù esercitata da quella stessa Onnipotente mano, che formò il Cielo, e Volle Dio, che con lo stesso nome di Paradiso fosse chiamato l'Horto, come la stanza de' Beati si nomina, forse per dar' à diuedere al nostro basso, e debil'intendimento, che si come il Paradiso Celeste, Parat Dei visum, così questo per la bellezza Parat risum; Questo però Paradiso in terra, fù dal grand' Iddio edificato, accioche mediante questa singolar bellezza dilettando, fosse di vita, e continua memoria a' Fedeli della giocondissima stanza de' suoi eletti, della quale parlando l'Apostolo Paolo, disse: Occhio non vide giamai, ne orecchio vdi, ne può capire nel cuore, ò nella mente dell' Huomo l'immensità delle cose da Dio preparate per chi l'ama. La bellezza dunque di quest'Horto ad altro, che à cosa celeste meritamente non si potea comparare; quindi è, che dapoì, qual si voglia cosa bella da gli Hebrei, col nome di Paradiso fu chiamata, si come i Greci quelli, che noi diciamo Horto, essi Paradiso.

Questa nobile stanza, questo bellissimo Horto, queste celesti delitie, al nostro primo Padre furono assegnate, accioche con delitiosa, e gioconda operatione continuasse; Adunque l'esercitarsi nell'Horto è delitia, e l'Agricoltura fù prima nobilitata da Dio, che più non si può dire, dapoì praticata dal primo, e più degno huomo del Mondo Adamo nello stato di gratia, quale Verisimilmente si può credere, che scacciato da quelle singolari bellezze, inuolto in spine, e roueti cominciasse sudando, à prepararsi qualche delizioso ristoro alle sue primiere miserie, col fabbricarsi Un bellissimo Horto à similitudine di quello, che poco dianzi per alcune hore hauerua goduto, & insieme prouedesse di qualche cibo alle sue necessità, qual dall'Horto più presto, che da altra coltuatione poteua sperare, il cui essemplio dalla posterità imitato, Vediamo ciascuno hauer procurato, per quanto s'estendevano le loro forze in corso delle celesti bellezze, di formarsi Un bello, e diletteuole Horto. Leggesi nell'Ecclesiaste, che Salomone si gloriaua d'hauer fatto Horti,

e Po.

e Pomarù bellissimi, col fonte per inacquare. Nel terzo de' Regi, il Rè Accab volse la Vigna di Naboth, per faruici Un bellissimo Horto. Nel quarto, il Rè Occozia fu gi di Casa per la via del suo bell' Horto. Il Rè Manasse fu sepolto nell' Horto di sua Casa. In Ester il Rè Assuero preparò li famosi conuitti uell' Horto, per hauer occasione di gloriarsi, che di sua mano gli haueua con bellissimo ordine distinti, e piantati. In Dauide la pudica Susanna si lauaua nel fonte, che era nel bellissimo Horto di suo Marito, e per non allongarmi più nella bellezza, & Universalità di questi, raccorderò in honor de gli Horti la frequente, dapoi amara oratione di Christo nell' Horto, al cui Sacratissimo Corpo; fornito con l'adempimento della nostra Redenzione, sù l'amarissimo tronco della Croce l'esemplarissima Vita; Ecco preparato in Un bellissimo Horto il Sepolcro, quasi, che in queste delitie quel tormentato Sacrosanto Cadauero hauesse à ricrearsi. felicissimo Horto, fortunatissima bellezza, privilegiato sito; da altra parte egli si degno honorar la nobiltà dell' Horto, col farsi vedere risuscitato la prima volta in figura d'Hortolano.

Le delitie sono in Vero più accettate, e seguite, che le fatiche, e però non è marauiglia se l'abbellimento dell' Horto è passato quasi in eccesso; ma descriuendo io Una vita temperata, non posso far di non raccordare, che nella bellezza di questo Horto il pouero Adamo, contrauenendo a' precetti diuini, fu causa à se, & à noi descendenti d'eterna miseria; Similmēte la bellezza de gli Horti dell' infame Pentapoli, che pur Paradisi furono chiamati, per causa delli abbomineuoli peccati, fu in sterili ceneri, con la distruzione de gli abitanti, conuertita. Non serua adunque l'Horto per causa di bellezza delitiosi mai in offesa di Dio, ma si bene con l'esempio di tanti Santi, per accomunare le delitie dell' Horto con pie, e diuote meditationi; e se pur vuoi sapere da relatori profani, huomini insigni quali virtuosamente della bellezza dell' Horto si sono seruiti, specchiati in Epicuro, che filosofaua nell'Horto; in Teofrasto, che in luogo di lasciare a' successori Scolari, dottì scritti di Filos. fia, ci lasciò Un' Horto presappponendo, che la bellezza di questo gli porgesse maggior comodità di filosofare, che li libri; & Apollonio Theaneo, non sapendo come meglio grauificare il Precettore Erixemo, gli donò Un bellissimo Horto; ma che più, la prima litteraria adunanza fu nell' Horto d'Accademo, dal quale Accademia fu detta. Sianoti d'esempio li Regi Theucro, Hierone, Adone, Alcino, & Attalo, con molti altri, a' quali la bellezza, e vaghezza dell'Horto seruaua di riposo, e quiete nelle cure reali. Riccordati, che Laerte hebbe cura de gli Horti, in assenza del figlio. Ciro di sua mano piantaua Horti, & in Asia dice Xenofonte, che haueua Horti Pensiti bellissimi, quali chiamaua Paradisi. In fine Abdotemico, d'Hortolano fu fatto Re de Sidoni; Abbrise sempre mai di cauare à guisa dell' empio Tarquinio dall' innocenza dell' Horto modo di crudeltà; Rastoro se dopo le facende grandi à guisa del grand' Affricano nel suo delizioso Horto di Linterno, del quale si può dire quel detto di Giobbe, Che haueua fatto diuentare le spade vomeri, e mutato le lance in zappe. Ne meno vergino, che la magnificenza de' vegeti de gli Horti Palladini di Lucullo di Salustio, di Cesari, di Mecenate, & altri ti seruano per vn eccessina, e dispendiosa rutina, ouero, che procuri d'imitare la fontuosità di Penfi, i Babilonici, quali da Rodigmo sono tra

Varij,
che d'
Horto
si sono
diletta-
to.

Que
debba
esser
l'Hor-
to.
Che co
sa dall'
Horto
siapor

le mondane meraviglie annouerati, ouero li Romani da Plinio per somma delizia chiamati; mà ti prepari Un'Horto sufficiente al tuo bisogno, ò contiguo alla Casa, oue villeggi, ò suburbano abbondante d'herbaggi, e frutti da vendere, per riportarne moderata diletatione, honore singolare & utile grandissimo, il che in quattro parole da gran Varrone fu compreso, oblectat, auocat, pascit, tenet.

La diletatione, che viene dalla bellezza, entra nel nostro animo, mediante i sensi; se vuoi dar gusto al vedere, seruiti prima dell'etimologia di questa voce Horto. che in Greco scritto Orthos, significa retto, e però la retta nostra Santa Fede à differenza dell'altre false, chiamasi Ortodossa, e lo scriuer corretto, à me tanto nemico, chiamasi Ortografia; con viali dunque retti, con siepi rette, con piante poste con rettitudine; con vaneggie, con retto filo affettate, la bella vista si diletta.

Potremmo ancora dire, che l'Horto così Venghi chiamato dal nascerci dentro facilmente, e continuamente ogni seme, ouero dal suo volendo esser' esposto à l'horto del Sole, e però se per l'auuenire si scriuesse Horto senza aspiratione, eccone sufficiente Greca, e Latina ragione. La varietà poi artificiosa, e naturale de' colori d'herbe, piante, e fiori, diletta nel vedere, seconderà il costumato stile della natura, per esser detta bella nella varietà. Queste varie bellezze, allettanti canori ucelli eleggendole per loro stanza, saranno con sua melodia di diletto al tuo uditto. La fragranza poi non solo de' fiori, mà de' frutti, radiche, & herbe, se tanto nota, che il raccorderla è frustatorio, oltre l'hauerne à parlare particolarmente. Chi toccando vn frutto del suo Horto lo troua per maturezza tenero, sente diletto, e gusto, e massime s'è inserito, ò piantato di propria mano, come disse Oratio.

Vt gaudet insitima decerpens Poma, certantem & vnam.

Chi non sà, che con mano si conosce la fraglie tenerezza dell'herbe, ò la durezza de' capucci, ò la morbidezza delle lattighe, tutto con gusto? Col tatto similmente riconosci qualche sotterranea radica, della cui grassia resti contento di la fatica in laurare, & ingrassare il terreno. Hò Veduto moltissimi hieroglifici del gusto, mà per lo più figurati in huomo, che mangi frutti, e con ragione, perche ne' frutti hai in vn istesso tempo odore, e sapore, polpa senz'osso, agro, e dolce, forte, & insipido; serrousi le frutte cotte, e crude; calde, e fredde; humide, & asciutte sole, & accompagnate; e le frutte per fine s'adopranno verdi, e secche, con imbandimento, e senza; cacciano la sete, e danno buon bere, che è quanto di gusto si può desiderare nel mangiare.

L'honore, che sei per riportare da vn ben coltiuato Horto, se non ti pare à bastanza dimostrato nella relatione iudetta di tanti homini Illustri, che di sua mano hanno piantato, e coltiuato Horti; consideralo dal costume ordinario, che giunto vn Forestiero in vna Città, subito si conduce à Vedere vn bel Horto, il cui Padrone è conosciuto, e stimato per mezzo dell' Horto; così auuene in Bologna all'Horto Illusterrissimo de' Signori Poeti; se sei in Villa gionto vn Amico l'honori col condurlo nell' Horto. Mà qual sarà maggior honore, che l'immortalarsi col mezzo dell'Horto? ti succederà, credilo à me, se la diligente coltiuatione vnirai con vn poco di spirito, cercando con nuoue proue, nuoue inuentioni, quali dal tuo nome chiamate, ti faranno d'eterno honore. Statti d'esempio, che l'Oratore

Hor-

Hortensio si chiamò più col nome dell'*Horto*, che dell'*orare*. E nell'*Famiglia* de' *Valerij* antica in *Roma*; alcuni dall'inuentione delle lattuche, lattuchini, si nominano, così a' nostri giorni un rozo Giardiniero detto Genaro, eternò il suo nome nel far esser il *Giacinto Turchino* doppio, qual poi da lui chiamossi *Ianuario*, & a me non è conuenuto, a richiesta de' Principi, andare in paesi lontani, per inferirgli quantità d'agrumi, da cui, oltre ogni mio merito, sono stato honorato, e ne posso mandar ne regali. Oltre di ciò quelli, che con lo scrivere la coltura de' gli *Horti*, eterno nome si sono acquistati. *Columella*, *Lucio Apuleio* Filosofo *Platonico*, *Strabone Gallo*, *Emilio Macro*, *Sinfioriano* Cavaliere da *Lione*, *Carlo Suffani*, oltre li molti Autori, quali d'ordine di *Costantino* Imperadore dell'*Horto* composero il decimo Libro della sua *Agricoltura*, con tutti gli altri, che d'*Agricoltura* hanno scritto, poiche pochi sono, che dell'*Horto* non habbiano fatto particolar discorso. *M. Cesare* Caporale fece capitolo dell'*Horto*, & a' nostri giorni il *Padre Ferretio*, si come l'eruditio *Mant' Albani*; & in vero se l'herbe nutriscono gli *Huomini*, perche gli *Huomini* s'hanno a s'dignare di coltivarle?

L'utilità, che dall'*Horto* si caua nel dire della coltuatione, molto si mostrerà, per hora basta, che si sappia esser di due sorti, una per l'Economia della Casa, l'altra per Economia dell'*Agricoltura*: Non è la minor spesa in una Casa, che il far da mangiare con herbe, e però *Plinio* chiama l'herbe *isparmij* di legna, & accettarij, non dall'aceto, ma dalla parola accettare, che vuol dire, che l'herbe sono accette. E datemi una *Villa* proueduta d'un buon *Horto*, seur'arrini pur qual si voglia repentino *Forattiero*, che per quello si mostrerà, regalatamente si può trattare. Ne vedo, che *Religiosi Mendicanti* mai cerchino companatico, ma con l'herbaggio dell'*Horto* viuono in parte centinaia de' Frati, come uformati di quanto dice il *Real Salmista*, che Dio produce l'herbe per seruigio de' gli *Huomini*. E seguendo li documenti dell'*Apostolo Paolo*, quale lodò l'herbe per ottimo cibo de' *Christiani*, e *S. Girolamo* chiama l'herbe cibo competente a' *Christiani* languidi.

E se bene l'herbe comunemente sono hauute per tristo, e malinconico nutrimento, eccetto la lattuga, e boraggine, e che le di fredda qualità, come la bieta, spinacci, e simili, generano acquoso indigesto sangue, & atto alla purrefattione; con tutto ciò si lodano queste ne' giorni caldi, per giuani, abbondanti di calore, e per chi ha buon stomaco, & il fegato, e sangue caldo. E che le calde, come la lina, petroselin, rucola, dragone, e simili, fanno sangue caldo si si mangiano, sicco, quali però nell'*Inuerno* s'usano con sanità, e da' Vecchi, e di chi è di complessione fredda. Similmente si sa ancora certo, che un'herba contempera la mala qualità dell'altra, come la rucola, e dragone la freddezza della lattuga, endiua, paracacia, e simili, quali si possono così mischiare usare da ogni tempo, e da ogni persona, componendone una temperata viuanda per ogni complessione, ad effetto d'hauerne con gusto gli Utili, che dalle loro qualità prouengono; s'usano ancora herbe di temperata qualità, come la cicorea, boraggine, la polia, e sparagi, quali si mangiano da ogni persona, e da ogni tempo, quando si possono hauere. Quindi è, che Vediamo *Huomini*, quali mangiano quasi solamente herbe, ridere molto tempo, & ho conosciuto *F. Aurelio*, *Franceschetti*, *F. Gio. Battista*, *Pessenti*,

F. Angelo Costa, e F. Francesco Laico dell'ordine di S. Francesco di Paola, quali tutti sono passati l'età d'anni 80. e mentre stampo questa pagina, è morto F. Diego Min. Osservante Riformato, d'età d'anni 78. il cui pasto ordinario era pape, & herbe, e vine Antonio Maria Garofalini Mercante civile d'età d'anni 94. qual seguita ancora conforme il suo antico gusto à mangiar di molt'herbe, e frutti, cantiamo dunque con questo.

*Illa Domus foelix, vbi paruo affueta inuentus,
In festo cultu luxuriatur olus.*

Non sò però se quei belli spiriti, che hanno pensier, che l'aere di Bologna non sia causa della longa vita de gli huomini, vorranno ne meno concedere questa longevità alla virtù de l'herbe, ma dicano ciò, che vogliono, perche la più facil cosa, che sia, è l'aprir la bocca, e rinfrescare i denti; noi usaremo l'herbe più cotte, che crude, se è vero quel detto antico; Che l'herba cruda, e la Donna nuda ammazzano l'huomo (eccetto, che tal volta la lattuga, e porcaccia in insalata, in moderata quantità) & auanti pasto, perche mouendo per lo più l'herbe cotte il corpo, se si pigliano dopo mangiare perturbano lo stomaco, & il pasto ne si deue mai pigliare alcun herba col seme, mà è sempre più sana, e virtuosa, quanto è più vicina al Natale, eccetto il caolo. Queste herbe non si deuono nè cuocere, nè condire in latte d'animale, ma d'amandorle dolci, ò in brodo grasso, ò in oglio, e quando si desiderasse col mangiar l'herbe hauerne la virtù, & il beneficio del corpo, non si deuono far prima bollire nell'acqua, e quella gettare, perche in quella trasmettono molta virtù; non sarà ancor male nell'usar herbe fredde non solo accoppiate, con calde, come s'è detto di sopra, ma cuocerle ancora con petroselli, ò finocchi; come la lattuga, ò la porcaccia, e simili, ouero farle bollire con piccioni, ouero le bollite in acqua friggerle in oglio, et il contrario stile si può tenere nell'herbe calde.

Ispar-
mio, che
po ge
l'Hor-
co,

Cinque
raceòl-
ti in vn
anno
col me-
zo dell'
Horto.

Nè è di poco isparmio la promessa fatta, che dall'Horto s'hauerà non solo ogni herbaggio necessario in Una Casa, e frutti, ma ogni agrume, con qualche medicinale, & aromato, e se ciascheduno considererà, quanto in queste cose spenda l'anno, conoscerà di che utile sia in Una casa Un buon Horto. L'Economia poi della Villa caua più utile da Un' Horto ben coltiuato, e comodo à Città, ò Terra, per lo smaltimento, da altra parte del campo; E se bene Varrone concede all'Horto al secondo luogo dopo la Vigna, sù'l Bolognese, oue si costumano poco le Vigne, per sentenza di questo Sauio Agricoltore, resta all'Horto il primato, e tanto più se gli deue, quanto, che dal tempo di Varrone in quà, si come con maggior industria si fanno fruttare gli Horti, così se ne caua ancor maggior utile, qual consiste in seminare, e raccogliere gli herbaggi quattro, e cinque volte l'anno in Uno stesso campo, come per esempio; seminasi l'Autunno quella lattuca; qual naturalmente ingrossandosi vnita, chiamasi Cappuccina; di questa, parte vendesi piccolissima, e tenerissima, e parte trapiantasi in luogo aprico à Calende di Nouembre, quale à mezo Marzo, poi col beneficio de' primi caldi ingrossasi, & venduta subito, lauorasi il sudetto terreno, s'ingrassa, si semina di spinacci, e d'altra lattuca. Questi auanti à mezo Maggio sono da vendere, e di nouo tornasi à stabiare, e lauorare il terreno, nel quale si seminano radici dette cattalane. Queste in un mese

Ven.

Vengono, mediante l'innaffiamento, à grossezza non debile, da quelle liberato il terreno, con tanto maggior grassume, quanto miglior coltivatione preparato. Circa il principio di Luglio far semina di finocchio, ouero indiana, dell'vile de' quali si potrà dire, quanto disse quel Poeta.

Venales olei in fasces portabat in Urbem;

Inde dorsum ceruice leuis, grauis aere redibat.

Ma non solo nell'herbe consisto il guadagno; qual utile campestre vorremo paragonare a' frutti? Un Fico, un Trugno, e simili, rende quantità grandissima di Scudi, senza impedire terreno. Inestimabile però è la rendita de' gli Arberi giouani da vendere. Mostrauami vn Hortolano menire scrivo queste, che d'una vaneggia di mori seminata quest'anno, la quale non è la quarta parte d'una tornatura, in progresso d'anni sei, ò sciti può cauare lire due milla, e volendomi chiarire, col numerare gli esterni arbustelli per la longhezza, e larghezza di detta vaneggia multiplicai, e m'accorsi, che non m'hauena detto vn'impossibile. Per dare ad intendere poi l'vile, che siasi per cauare dell'herbe medicinali, dirò, che d'una tauola di terreno, che è vna pertica di misura per quadro, pieno di Regolitia, leuandone la quarta parte solo ogn'anno, questa sarà circa lib. 30. della quale lo Spetiale ti darà sei bolognini per ciascheduna libra, ò te ne darà credito, per scomputare ne' medicinali, che possono occorrere à Casa tua. Per fine de' gli Utili dell'Horto porterò gli Fiori; Questi, de' quali nel seguente Libro parlerò di tanto emolumento, di quanta dilettatione, dicanto quelli, che di rose solo ne' suburbani poderi cauano l'anno buona somma di denari, e seruendo per siepe, non occupano terreno. E perche il raccontare, come con molti pochi l'Ortolana unisce vna quantità grande di denari, saria vn troppo allongarsi; per final proua de' gli Utili de' fiori, tenghi vno conto di quanto caua de' fiori d'vn Naranzo, ò de' frutti d'vn Naranzino della China, che vedrà, che da vn palmo di terreno ne riportarà tanta utilità, quanta mai rispettuamente da niun altra maggior cultura sia per cauare. Quella Plebe, che per facende non può habitare la Villa, d'Horto pensile si prouede, per potere nella Città godere in parte della bellezza dell'Horto; quasi, che in quella Casa, oue non sia Horto, non possi esser allegrezza. Se dunque nella Città ogn'vno si sforza d'hauer parte di questo vtile, di questo honore, di questo diletto, perche nella Villa non procuraremo d'hauerla complitissima? E' tanto necessario in Villa l'Horto, che non c'essendo, non si può viuere, quasi, che la Villa senza Horto sia vn Corpo senz' Anima; Quindi è, che nelle Leggi delle dodici tauole, nominasi la Villa col nome d'Horto, come, che sia cosa necessaria, che al' Villa l'Horto sia vnito. Era costume presso gli Antichi, che le Donne hauessero la cura de' gli Horti; e dalla cultura di quelli faceuano concetto, se la Madre di Famiglia era buona Economa, ò fosse per la generatrice de' cità, ch'era s'ouraposta à gli Horti, ò fosse per causa de' fiori; ò fosse, perche con l'herbe dell'Horto potessero governare la Casa; ne' tempi nostri, se non fossero tirate da gento de' fiori per ornarsene, non credo, che mai si curassero d'Horti. Per far ritornare questa nobile usanza, potriasi assegnare l'entrata dell'Horto alla Madre di Famiglia ogni volta, che si fosse certo, che con prodigo dispendio non la consumasse; & in vero, che le Donne non habbiano in que-

Utili de
fiori.

Horti
pensili.

Costu-
me an-
tico de
gli Hor-
ti.

in questo Mondo dominio alcuno, ò rendita, è un vilipenderle troppo. Habbiamo esempi nelle Case Reali, costumandosi dare in gouerno alle Donne del sangue Regio qualche Prouincia, e nelle Case de' Principi se gli assegna in gouerno, ò Città, ò Terra grossa. Deue dunque Una Donna Padrona ogni Volta, che vuole, agghi, stringhe, ò spilla, far uidir il Marito per denari? E se non hà mai gouernato cosa alcuna, restando Vedoua, come sarà atta à gouernare la Casa; Col mezo dunque dell'Horto potrà assuefarsi à qualche negotio, ad imparare in parte i Vitij de' Villani, à conoscer monete, & ad oprare, che con diligente coltuatione si faccia concetto del suo ingegno.

Qualità dell'Horto.

Sito.

Aria.

Cielo. Terreno.

Modo d'ingrassare

Ma prima, che alla particolar coltuatione Veniamo, vedasi qual sito delba hauer questo Horto. Comodo alla Città, e vicino alla Casa, Aere libero, Cielo temperato, luogo aprico, Terreno facile à laorarli, e di natura grasso, con Acqua calda, comoda, e superiore. Che sia vicino alla Città, & alla Casa, e per comodità, e diletteatione, e per timor de' ladri è necessario, ma lontano dall'Ara, perche la polue, ch' esce da' grani, quando si batte, è nocua all'herbe, e piante, si come se fosse d'ineguale sito, potrebbe da più parti della Casa esser di delizioso prospecto, oltre, che in questa inegualità si potrebbe cauare sito esposto al Sole, nel quale molte forti d'herbe godono assai, e per hauer herbaggi tempestini, e similmente, altr' sito uolto à tramontana, ò basso per fruttu. & herbe più tardue, il che ancora con beneficio de' muri, à arbori puot procurare, secondo l'opportunità. E' Aria douerebbe esser libera, non ingombrata da arbori alti, perche quando un Horto non gode del Sole, tarde, e triste herbe ti renderà. Teme l'Horto il troppo freddo, & in quello, che è troppo caldo, se non è da continuo inaffumato aiutato, si seccano gli herbaggi, e per ò vuole Cielo temperato. Quanto a terreno vorrebbe esser dei più pretiosi, che si ritroui, facile à laorare, presto si riduchi in poluere resti tollenata, non habbia del cretoso, ò argilloso, ò verminoso, rasmetta l'acqua, s'accreghi supe. si. iamente presto, naturalmente sia grasso, uero, che ricua, e s'incorpori presto col grasso che se gli porge, qual, secondo Costantino Imperadore, vorrebbe esser cenere, e massime de' radiche d'herbe trille abbrugiate, ò colombina, quale ammazza i Verm. ouero heruo. Asinino, perche rende l'herbe più dolci; Io hò prouato l'humano ben smaltito, mirabile, e li nostri Hortolani praticano assai stracci, capelli, penne, chi, ugne, e cornazze. Bisogna però esser circospetto in questo ingrassar l'Horto, accioche non generi herbe molto abbondanti di suga corrotto, partecipatogli dalla molta pinguedine, e che fosse d'herbe di chi le usasse, e tanta maggior cura vi si deuè porre, quanto questo fosse l'horto, che per la tua tanola douesse seruire, e però è meglio per la sanità, ò esser parco, ouero ingrassar con herbe, ò cenere, come s'è detto, ouero il mulicar assai lo strico ben smaltito, con molta terra, oltre, che il più delle volte gli Annai danneggianti l'Horto nascono dalla corruzione dello strico, e massime quello del Porco, si come la cenere gli catta, & ammazza; nei resti s'è detto, quanto s'è detto nel secondo Libro, circa i lettami. Vorrebbe ancor questo terreno esser di tal sorte, che dall'inacquamento non diuenghi duro, ò forte, ma resti per molto tempo humido, e fresco, e se potesse di natura per bassetza esser tanto fresco, che non

non hauesse bisogno d'acqua, sarebbe tanto meglio; e questo s'ingrossa bene con colombina perche hà bisogno di calore, e l'herbe sono più saporite, & il terreno si mantiene più tempo grasso. Ma non hauendo questa freschezza naturale, ò la suddetta artificiosa per mezzo dell'acqua, ò del lettame, l'herbe, le cui radici sono poco sotterra, per gran calor del Sole; per mancamento d'humidità se perdono; ò senza poterne cauare utile; fanno li semi, onde cantò quel Poeta.

Tunc bibit irriguus fertilis Hortus aquas.

Questa acqua potrà esser di due sorti, una di fiume, ò rio corrente, l'altra stagnante, Acqua. Quella deue correre allo scoperto, acciò sia calda, e per luoghi grassi, acciò ricena, e purga molto sugo alle cose, che s'inacquano, auuertendo, che oue s'inacqua non si ripara nella qualità, ne nella quantità de' grassi perche alla terra, che s'inaccia, se le deue più grassa, qual se non è smaltita il calore improprio, è mortificato dall'acqua. Questa in luogo paduloso, & esposto al Sole, acciò ancor'ella sia calda, e grassa, se sarà in luogo superiore all'Horto, con poca fatica macquerai, ma se inferiore, ò ti conuenga da pozzo cauare, ti bisognerà con artificio di trombe, ò scibio, ò ruote al zaria, e tenerla in Un Vaso, ò ricettacolo, oue si riscaldi. Con queste qualità d'acre temperato, perfetto terreno, ottima acqua, hebbe ardire Palladio di dire, che l'Horto haueua bisogno di poca coltiuatione, si che poteuasparmiare la fatica d'insegnar l'Agricoltura Hortense; non è per tutto concessa Industria del l'Agricoltore nell'Horto. un accoppiamento di tante felicità, ma oue manca l'ingegno, la diligenza dell'Agricoltore, deue supplire, e non dire, perche non hò sito à proposito, non posso far Horto; sepondo pur fare à canto la Casa, ordinalo nel Campo, & in Un Casone di canna guardalo da Ladri l'Hortelano; se il Paese è ingombrando d'arbori, un'accetta ti leua presto di fastidio; se sei in regione fredda, ingegnati di far essere le vaneggie alte assai dalla parte di Tramontana, basse dalla Meridionale, acciò con più retta linea possano riceuere i caldi raggi del Sole, che questa è la ragione primiera, perche l'Estate il Sole è più caldo, che il Verno, nel qual tempo con i suoi raggi per obliquo percote la Terra. Se haueai terreno forte, duro, e difficile si à lauorare, come à ridursi in poluere, con grasso ben smaltito, ò con locco, ò con cenere misticato rendilo raro, e lauoralo assai profondamente, d'Estate l'Agosto, d'Inverno il Dicembre, e quando sia asciutto; e sarai certo, che con questi sudetti aiuti produrrà, per il naturale vigore del terreno forte, herbe, e piante prosperosissime, e ritenendo natura mente molto l'humido, non occorrerà l'adacquarlo così spesso: se hai terreno acquoso, ò sortino, e ti stanne contento, perche con fossi ò so chi non più profondi di quanto può lauorar la Vanga, derini la di lui dannosa humidità e l'altra resta assai proficua à tener fresco l'Estate quel terreno, nel quale ben lauorato, & ingrassato hai seminato, ò piantato herbaggi, & io credo, che quel terreno, che per occasione di sortini bassi possa star fresco tutta l'Estate, sia molto meglio, che quello si conuene inaffiare. perche l'acqua lauandene porta il grasso, rende il terreno di dolce forte, o di forte cretoso, per lo che bisogna con molto stabbio dapo, e farlo sostenuto, ferace, e vigoroso, per alimentare le piante, oltre che gli herbaggi prodotti in terreno dolce, ò doue non s'inacqua, sono più teneri, e saporiti, che quelli doue s'inacqua, se non puoi haueer in al-

cun

con mado, acqua, con buonissimo stabbio, qual ritenghi molto tempo l'humidità, aiutarlo, & à questo modo con l'arte soccorrerai la natura mancheuole.

Com-
parti-
mento
dell'
Horto.

Aggiustato tutte, ò buona parte delle sudette circonlanze, riuolgerai il pensiero il formare, e compartire, per seruitio della comodità, e dilettazione, questo Horto. Vn viale spatiofo nel mezo, per certo lo renderà tale, e massime se sarà ornato d'alne di varie sorti d'vne, e frutti diuersi, non molto alti, dalle parti del quale il terreno in diuersi quadri compartirai, trà quali vialetti più piccolì porgeranno comodità di passaggio con dilettazione. Il circondar questi quadri di qualche siepe fruttuosa, sarà Utile, & à proposito, e la varietà di queste renderà più bello, e più comodo l'Horto, poiche nominerassi il tal quadro circondato da vna spina, quello de meli granati, questo dal lauro sempre verde, sì come quello di saluia, rosmarino, corniale, lauro regio, gelsomino, rose, mori d'india, ginepro, mortellone, e simili. Dentro questi quadri costumasi lasciare vn piccolo vialetto, per comodità de' Lavoratori, auanti si giunga alle Vneggie coltivate, e tu queste circonda d'altre sieparelle basse, come spico, lauanda, rose del meschino, timo, maggiorana, assenzio pontico, abrotano, a' quali gioua col tofarle tenerle basse, e di tutte ne cauerai deniro. Di questi quadri, per gli herbaggi quattro, sei, ò otto; secondo la grandezza dell' Horto, ò il tuo bisogno, destinerai. Questa bellezza non dipenderà solo dall'herbe, mà sarà umentata, e con Utile da fiori, piante arbusti, & arbori tutti necessarij, & ornanti l'Horto, de' quali tratteremo nel seguente Libro del Giardino, e per vno, ò due di questi quadri potrai disporre per arbori giouani da vendere, ò piantar ne' tuoi beai; Vn'altro per inserir di frutti giouani per lo stesso seruigio; Vn'altro da fiori solo; Vn'altro per herbe medicinali, ò semplici, che pur produchino fiori; Questo starà bene all'ombra, quello al Sole, e se più quadri haburai, ne potrai e aprire vno d'asparagi; vn'altro di fragole; vno di maglioli, ò taglioli di viti barbati, l'altro d'aue lare. In somma con questa varietà procura di tener sempre, e te stesso, e li Forilieri in noua, e delitiosa vita. Anzi se nel fine del viale principale si giungesse ad vn fonte, ouero ad vna peschiera, ò piscina circondata d'vn bel pomaro di varij frutti (che anco giardino si chiama) nel cui mezo vn Dedalico laberinto si scorgesse, e dalla parte di Tramontana arbori alti verdi, e gianti sì l'Estate come l'Inuerno, ò per natura, ò per arte, mediante edera, tutto saria u comuento d'ogni delitio. Non ammetta neope di basso, per quel suo tristo fetore nato da Serpi già detestato, tuttauia in qualche parte remota se ne potria habuer qualche cespuglio, per ridarlo à qualche figura d'animale riguarduole, come Cavallo, Horno, Cane, Beca, Carrozza, e sì neli cose, che dilettono, quali ancora si possono formare in qual si voglia arbore, e massime sopra gli olmi, anzi di più, come più grandi, se gli fanno scale, lantie, torri, e sopra vna barca d'olmo gli ugelli fanno vffetto di nauizanti, e simili, e così sfuggi la spesa d'ornare il tuo Horto di statue minoree di Carrara, ouero Obelischj d'Egitto, ò figure preziose di Fidia.

Ornar l'
Horto.

Pergo-
la.

Mà la bellezza di questo tuo Horto, come potrai godere ne gli ardenti giorni; senza l'ombra opaca, difesa da' raggi solari? Due sorti di loggie verdi si potranno riparanti il Sole, acce pergoie dall' altezza, significando pergamo Promon.

montorio, ò cosa alta, e di prospetto, ouero del porgere la comodità di passeggiarci, ò dallo stesso passaggio, che pergere si dice. Vna coperta di molte Viti d'vne singolari, ò per lo maturar presto, ò per la vaga lor forma. L'altra fatta di spessi, e folti olmi, ò alti arbori, con li rami de' quali piegati, si forma vna ben voltata Loggia. Quella di vite pare sia bene à prima giunta nell'Horto. Sostentasi con pali di castagni, ò rouere, e gli archi di rami più minuti, cioè pertiche di salici più grosse, concatenate, sopra quelle si fermano. Queste potriano farsi quasi perpetue, e con vna sola grossa spesa isparmiare le annue in ripararle, e rinouarle. Tuossi, voglio dire sù colonne di pietra, ò macigno, ò rouere, firmare archi di ferro, quali con ferri tondi in luogo di pertiche, condotti per la lunga, siano tenuti vniti; sopra li ferri le vite nello stesso modo, che sù le pertiche si potranno ligare. In questa maniera non sarà pericolo, che dalle neui il Verno la pergola sia atterrata, come auuiene all'altre di legno, ne dalle piogge mai sarà marcita. Le altre fatte per lo più d'olmo, si regolano all'altezza d'otto, ò dieci piedi, larghezza di sei, ouero otto. Queste, come gli arbori continui piantati, sono alquanto ingrossati; Sostentanosi da sè, senza colonne; mà basta la Primavera palmarle, cioè condurre i rami, che l'antecedente Estate hanno cresciuto à quella parte meno densa, accioche egualmente riparino il Sole per tutto, & inui ligarli à pertiche, che per il lungo si pongono; con queste, per ordinario, si circondano gli Horti, Pescchiere, e Pomarij, per potere sotto quelle passeggiando all'ombra senza offesa, godere della bellezza dell'Horto. Da alcuni si fanno queste pergole di rose, odorato passaggio il Maggio. Da altri si fanno di granati, gustoso passaggio l'Ottobre; si possono fare di lauro regio, dal cui nome si possono nomare, regio passaggio il Verno, onde cantò quelli.

L'Allor non più fugace, opache celle

Tesse di rami, e in guisa il prat'adoimbrati

Delitiosissime sono fatte di viti, sia quando sono fiorite, sia quando sono mature, e n'hò vedute fatte di prugno; Questi passaggi sono d'antico uso, e nomati da Plinio subdiali, nel canto de' quali se gli può formare vna stanza con sedie, e tavole per mangiare, giocare, e dormire, onde Virgilio.

Ombreggiavano i letti apparecchiati

Con liete frondi, e verdeggianti foglie.

Et altroue

Opaca præbent arbores vinbracula

Prohibentq; densis feruidum solem comis

Alces canoros garrulæ fundant sonos,

Et semper auros cantibus mulcent suis.

Mà più delicatamente disse vn Moderno.

Quasi per mano stretti, e in danza accolti

Ginepri, e Faggi, e Platani, & Abeti

Si condensan così. ch'ordiscon molti

Laberinti, e ricouri ermi, e segreti

Ne Febo il crin, se non tal'hor ci asconde,

Quando l'Aura per scherzo apra le fronde.

Colli.
nat. o-
ne.

La diletatione unita con l'utile, e deuesi, ancorche con qualche spesa, abbracciare, ma se con danno, a' Principi si può lasciare. Quel condurre acque sotto monti, ò per longhezza distanti solo per gusto, e con quelle far fonti insipienti, giochi d'acque mirabili, aspersori de' curiosi Forastieri, sia consiglio di peregrino ingegno, non di moderato Economo, al quale basterà, che la terra del suo Horto sia lauorata, ò d'Inuerno, ò d'Estate, ò d'Autunno, ò di Primavera, secondo il pensiero, che hà di seminarla, pur che non sia bagnata di souerchi, non solo due volte con vanga, & ingrassata; mà nell'atto di seminare, ò piantare alcun'herba, sia di nuouo lauorata, & ingrassata superficialmente. Indi compartita in certe glebe di terra alte, non più larghe di trè piedi, separate da solchi più bassi, quali seruono, e per scolo dell'abbondante acqua, e per poter andarci a tenerle nette, sarchiarle, ò roncarle, ouero per farci correr l'acqua, quando si vogli macquare, e si formeranno con quest'industria, che oue sia terreno humido, ouero si vglino herbaggi primaticci, li s-detti solchi laterali si facciano vn poco fondi, mà ne' luoghi asciutti, & oue bisogni tener il terren con humidità, acciò l'herbe sentino per molto tempo il fresco, poco, ò niente profondo facciasi il solco, come già parmi hauer accennato, quali parti di terra sino ad hora hò chiamato Vaneggie da altri Vanezze, ò Vaneze, perche non si deuono far star Vane, ò vacue da scrittori Latini dette Puluinum, perche la terra di queste due, mediante il buon lauoriere, esser ridotta in poluere; Queste in Toscana si chiamano Aie, ò Aiette, quasi che si deuono preparare così eguali, e pari, come l'Aia dà batterci il grano; alcuni le chiamano Porche, dal porgere comodità di farle fruttare; Colli sono ancor dette, che douriano esser più alti dell'altra parte del terreno, acciò meglio possino trasferire l'acque; Li nostri Rustici li chiamano Quaderni della sua quadra figura, col chiamarle ancor Piazzette, si dà ad intendere, che si come nella piazza non c'è herba, così nel preparare queste si debbano liberare da ogn'herba, petraccia, ò Virgulto, à che dourebbe hauerci molta diligenza l'Hortolano, acciò potessero porgere maggior nutrimento à quell' herbe, che dentro vi si seminano, ò trapiantaranno, le quali, secondo Pietro Crescentio, da questa attione ne diuengono domestiche, morbide, e gustose. Pare, che il trapiantamento venghi meglio à Luna noua, perche à molti se gli tagli vn tantino la radica. I semi dell' herbe dell'

Vri'e
del tra-
piantar
herbe.
Qua
debb
no ef-
fer i se-
mi, e
quando
si deb-
bano se-
miare.
Sarchia-
re, e
roncare.

Horto per lo più non douriano passare l'anno, e conseruano bene la loro virtù in luogo asciutto, e chiuso, oue non suaporino, ò sfiatino; Si conoscono quando sono buoni se sono graui, e grossi in suo genere, & ammaccondone vno, se gli tro- na dentro farina bianca; se si seminano allo scemar della Luna, stanno più tardi à far il seme, e questa regola è certa di Primavera, e nel fine della Luna di Marzo, e Maggio, mà l'Autunno non ci si pone cura; questi semi alcuna volta si fanno germogliare in terra humida, ò altro, secondo la stagione, e quelli subito seminati, se non pioue, si dà acqua; Quest'herbe nate non solo si deuono tener rare, acciò che vna non impedisca l'altra, mà libere da ogn'altra herba trista, la quale priua la buona di quell'onore, che la dourebbe fare prosperosa, e facciasi al mancar della Luna, nel qual'atto ancor à molte herbe, come si dirà, se gli rimuoue la terra al piede, il che fu da gli Antichi detto sarchiare, da noi passa sotto il nome di roncare.

A que-

A questo modo con la coltiuatione dell'herbe abbellirai con tantà varietà di colori il tuo Horto, con quanti Varij modi ornati la tauola, e particolarmente, mediante l'arte de' Credenzieri, quali con queste solo formano arme, figure, e velle scherzi, ma con diuersi gusti satisfanno al tuo appetito, e con isparirio pascono la famiglia. I semi stati infusi in sangue humano, fanno frutto più gustoso.

L'Acetosa, d' il gusto acitoso così detta, nasce di seme, e trapiantasi moltiplicata; e di questa il seme è più perfetto; chiamasi ancora herba brusca, o forte, dal sapore del suo sugo, non ricusa terra, non teme il gelo, non si secca per fare semi, e però ch' amasi pianta perpetua, come chiamerò ancor l'altre herbe di simil qualità; Ama l'ombra, e la vicinità dell' acqua, e però starà bene nel quadro de' sempleci, nel quale tanto per gusto, come per sanità, non disdirà l'andarà coglier l'insalata, o mercuriale a' herbe, per fare minestra; Serue ancora alla Cucina col sugo in luogo d'agresto, o naranzi, e leua il mal puzzo alle carni. & in particolare a' Caltrici. Col sugo di questa si fa agro, e Verde qual si voglia Vinanda, & in particolare la frittata, e la gelatina; perche con la sua natural frigidità reprime i moti di libidine, id. pr. si dalle persone caste, secondo Crescentio; Se per hauer magnato frutto, o altra cosa acida, i denti s'alligassero, col masticar quest'herba subito si finano, per lo che s'auuera, Che l'dolor sana il dolore; Le foglie (della quale, quanto più se ne leua, tanto più ne viene copiosa) siate infuse in aceto, e mangiate digiuno, perseverino da pelle; la radice si porta al collo da chi patisse di Scrofcole, con iouamento. Questa è una specie di rumice, e vedesi certo dalla qualità della foglia, e dal gusto, perche li Contadini per vn gustoso agretto, che ha la rumice, se ne seruono nelle minestre, e torte, forse ancora per purga; questa ancor lei trapiantata, e coltiuita frà frondi più belle, e più gustose, e la chiamano rumice domestica, a differenza dell' incolta seluaggia, dalla quale fu cantato.

Beta pigro ventri non est ingrata: palatum

Sic acido recreat molle sapore Rumes.

L'Aglio, dal Latino Allium, per auuentura della propagatione, perche vn bulbo ne produce vn'altro, o vn'altro, & vn'altro; e conosciuto di tre sorti da' nostri Hortolani, il bianco, il rosso, e l'auentano; vn palmo di mano distanti li spichi si piantano due detti sotto terra grassa, e nuoua, che non s'ad. cqui. Il bianco di Nouembre, e Decembre. Il rosso di Febraio, e Marzo. L'auentano è quello, che nasce di seme piccolissimo, tristo, e fortissimo, torna a far seme, & in pochi anni ingombra quasi tutto l'Horto, e però è conosciuto per leuarlo; a' piantati non se gli lascia sorgere presto altre herbe, e però zappansi molte volte, da che ancora si fanno più capitati, ouero se gli disputa al primo apparir la fronda, ouero se gli torce il gambo, quando si cominciano ingiallire; si cauino, con auuertenza, che la Luna sia sotto terra, il che se ancora s'osservarà, quando si planterann, li giouerà acciò siano meno fetenti, se si caueranno dopo mezo giorno in tempo sereno, e si porranno al Sole per alcuni giorni a seccare, ouero al fumo, dureranno assai senza nascere, o marcire; si bagnano ancora in acqua salata, per conseruarli, ma si rendono inutili a piantarli; mangiasi tenerissimo piccolo, crudo il capo, e la foglia, ouero si vende, massime li bianchi, grosso, praticasi molto da' Rustici, e però è detto triaca de' Villani, e Virgilio.

Vfo
dell'
herbe
in cre-
denza.

H. rba
brulca.

Vfo in
Cucina

Vfo in
Medici-
na.

Rumi-
ce.

Aglio
di tre
sorte.

Colti-
uatione.

Vfo.

Festis

Fessis messoribus æstu Allia.

Et altri da Oratio.

Già s'alcun temerario era sì ardito,
Contro il suo genitor d'armar la mano,
D'Aglio, cibo più crudo, e più inhumano
De l'istessa Cicuta, era nutrito.

Medi-
cina.

Crudo, e cotto è grande eccitatore dell'appetito, e però entra in molte salse, come s'è detto, si come cotto in compagnia, dà gusto à diuerse Viuande, e ne leua qualche mal'odore alle carni, superando col suo acutissimo il loro naturale, d'ac-
cidentale. Cotto, dice Bruirino, che in Francia con butiro fresco mangiarsi la Pri-
mauera, per corroboratione della sanità, & in questo modo è raro contro li Ver-
mi de' Putti, qual per questo effetto si fa mangiare ancora alle Donne lattanti; da
alcuni sotto la cenere calda si cuoceno li capi intieri, e diuenuti teneri à guisa d'o-
ua forbili, auanti pasto si mangiano; Cuocesi ancora ne' legumi, & in molte altre vi-
uande, come s'è detto, mà la varietà è, che quel gran fetore causa, che con parli-
monia s'adopri, per lo che serue Ateneo, che era proibito à chi mangiava aglio
entrare nel Tempio della Dea Madre; Dicono, che se si ammacchino Un poco, a-
uanti si piantino, ouero si facciano star' à malle in miele, d'latte, ouero ponendoceli
per mezo, piantati che siano, ossi d'oliue, che non puzzeranno. Sò certo, che li
teneri magnati con aceto, non hanno tanto fetore, si come per contrario se si pone
una botte di Vino non piena al Sole, con molto aglio dentro, diuiene aceto, qual
sempre sà d'aglio, e quello auentano saluatico è buono per questo effetto; Questo
mal'odore non è al tutto infruttuoso, scaccia i Serpi, & ogni animal uelenoso, re-
siste all'aere corrotto, e l'aglio è buono contro li morsi de' Serpi, e Cani rabbiati, on-
de la Scuola Salernitana.

Sei medicine contro ogni veleno

Affegnano, che son l'Aglio, la Noce,
La Ruta, la Triaca, Pere, e Raffano.

Si guarisce la Pipita alle Galline con fregarci sopra l'Aglio, & è sicurissimo
correttiuo mangiato dopo hauer beuto acqua trilla; s'è detto come difende le Viti
da tagliaticci, d'magnacozze. Di più se si fa star aglio sopra qua che arbore, d'car-
ne, gli Uccelli non toccano li frutti, ne le mosche la carne, anzi alcuni l'aglio arro-
stito spandino per li seminati dell'Horto, accioche gli Uccelli non se gli accollino,
e se lo mangiassero, ne impazzisse mo. Serue l'Horta, che le Pantere, e Leoni non
offendono, chi è Unto d'aglio, ond'è, che sia simbolo della guerra, e fu detto; Vt
inalliatu magis strenue pugnes, & è proverbio, che chi vuol vincer questo non
mangi aglio, ne fuma, intendendo l'aglio per la guerra, e la fuma per i negotij publi-
ci, quali con fume di scrutinij si terminano; hà tanta antipatia l'aglio con la pietra
calamita, che annicinatosi à quella, perde la virtù di tirar' il ferro, qual lo ritorna
col bagnarla di sangue di Becco. In fine volendogli piantare, si eleggono li capi
più grossi, e che habbiano più lunghe radiche, quali si leuano, e si dipartono tutti
i spicchi.

L'Aniso hebbe il nome da Una Cirta detta Aniso, perche nel di lei campo da-
se co-

se copiosar
l'Aniso ri
e molta ac-
d'acqua, e
braio, e M
si copre di
tucci, si c
cia lo stesso
cato, qu
rà caro,
quelli, d

E con ac-
gionine, L
no, e dà od
come pare

L'Aspi
Nouemb
fatica, ne
rompere i
ghe, le qu
ma quando
que, d'fei
alla sudet
larghi due
lettame be
che lontan
ciaschedun
nere, gi d
se bene don
sopra le rad
anno se gli
smaltito, s
detta terra
Primaue
prima se n
aglio si eseq
quanto d'c
due, d'irè
dallo stign

se copiosamente cresce, ouero dal Greco Anclis, che significa relaxatio, perche Colici-
l'Aniso rilassa, e risolve i dolori interni, & esterni flatulenti; desidera aria calda, uatione
e molta acqua, da' nostri Hortolani non si costuma, come quelli, che hanno penuria
d'acqua, e sono in regione fredda; Seminasi in terra profondamente lauorata di Fe-
braio, e Marzo; mangiasi cotto, e crudo, Verde, e secco, il gambo, & il seme, qual
si copre di zucchero, e ponesi ancora per delicia nel pane, o ciambelle, e ne' can-
tucci, si come per sanita, perche scaccia i flati. Vfsasi nell'acqua vita, perche fac-
cia lo stesso effetto, e comincia a praticarsi con tanta abbondanza, che il buon mer-
cato, qual fu causa, che la cultura di quest'herba si tralasciosse, si perderà, e diuer-
rà caro, e forsi si comincerà a coltinare; pigliasi ancora Aniso a buon hora da Medici
quelli, a cui puzza il fiato, e giona al capo, e però fu detto. na.

Vt tibi iucundus fit anhelitus oris: Aniso

Vtere: sic capitis cedit & inde dolor.

E con acqua, oue sia bollito Aniso lauasi tal Volta la faccia da chi Vuole parer
giouine. La poluere nelle Vinande di zucca, & altre in luogo di zucchero, fa buo-
no, e dà odore a diuerse false più il Verno, che l'Estate, ne è buono per sanguigni,
come pare, che conferisca più auanti pasto, onde ritrouasi scritto.

Ante cibum Anisum, confecta citonia profunt

Saccharo, post mensam caseus, atq; recens.

L'Asparago, o Sparago, dall' asprezza del suo gambo così detto, si semina di
Nouembre, & di Marzo in terreno grasso lauorato, e ridotto in poluere, con molta
fatica, nel nascere si tiene netto da herba, e con maggior diligenza, s'ha cura di non
rompere il suo primo pullulare, fanno certe radiche dette Sparagine, & ancor spon-
ghe, le quali il secondo anno si cauano, quando siano grosse, come una penna d'Oca,
ma quando siano più minute, s'aspettano al terzo anno; e perche l'aspettare cin-
que, o sei anni rincresce, per l'ordinario si comprano le sudette radiche cresciute
alla sudetta, e maggior grossezza; comunemente già queste si poneuano in fossi
larghi due piedi, caui due piedi, e mezzo, nel cui fondo ci si poneua mezzo piede di
lettame ben smaltito, d'anni due, sopra il quale vi si addattauano le sudette radi-
che lontane l'una dall'altra un palmo di mano, poste in terzo in maniera, che per
ciascheduno fosso ne capiuano tre fili, poi se gli poneua sopra terra ridotta in pol-
uere, già l'antecedente Verno dal fosso cauita, all'altezza di mezzo piede, perche
se bene douria esser più, dirupand continuamente le ripe del fosso, cresce la terra
sopra le radiche fino alla desiderata quantità d'un piede, e perciò il suff. quente
anno se glie ne aggiugena poca, e quella con grasso, o colombina, o pecorina
smaltito, misticata, accioche le pioggie per quella passando ingrassassero con la
detta terra li sparagi; il terzo anno di nuouo ingrassati l'Autunno, come sopra, a
Primauera s'appareggiua il fosso, e de' frutti si cominciua a godere; perche se
prima se ne leuasse, troppo le radiche s'indoliriano. Modernamente poi, e me- Moder-
quanto a te pare, o quanto puoi; si fa essere nel fondo piana, & eguale, profonda na.
due, o tre piedi, e che habbia lo scolo, accio non s'empia d'acqua dalle pioggie,
dallo stagnarci, della quale li sparagi sono nemici; questa fossa si coprirà, o de' su-
detti

detti lettami, ò d'ogni di qualche animale, ò de' corni di pecore, molto grati à questo frutto, perche da se ancora nel putrefarsi le corna delle saluatiche, in queste radiche si conuertono; Qual si voglia però sorte di lettame si vanga sotto, e e radiche in questo terreno vangato, lungi dalla ripa due piedi, si cominciano à piantare in tre ordini à filo, lungi l'vna dall'altra vn palmo, ouero quanto è largo vna vanga; Indi lasciat vacuo il terreno altri due piedi, se ne poneranno altre tre file nel sudetto modo, e così seguendo col sudetto intervallo di due piedi di terra non occupata, s'andaranno disponendo à tre file, e in tre file; queste radiche così addattate, si copriranno della stessa terra cauata già dalla fossa, ridotta dal Verno in poluere, libera da radiche, sassi, e pietre, per l'altezza quasi a' vn piede; In questo modo con più comodità si terranno meglio netti da herbe, che ne' sudetti fossi, nelle ripe, de' quali non smesse viuono le radiche, e semi dell'herbe triste, de' quali malamente si può difendere, che non s'allarghino sopra li sparagi, tuttauia, caso, che nascesse herba ancor in questi, si deuè leuare, con auuertenza d'andare con piede solo su quel terreno, oue non sono sparagi, cioè in quella larghezza di due piedi, che haurai lasciato per intervallo delle tre file di radiche all'altre tre fila. Il secondo anno con alcuno de' sudetti grassil Autunno li coprirai, & à Primavera aggiugnerai terra, & il terzo anno facendo lo stesso, cominciarai à raccorre frutto, come sopra; nel tagliargli caccia il coltello due, ò quattro dita sotto terra, & inui taglia l'asparago, come sia alto vn palmo, e di Primavera, quanto più presto puoi, perche sarà più saporito, e meno patisce la radica, quale seguita ancor più lungo tempo à fruttarne, per hauer gli più presto, il sito oue sono, si copre l'Autunno con paglia marcita, ò con i mordezze della Casa riposate al Sole, e state alla pioggia per qualche mese, poi scopertogli il Marzo Vedrai, che caldi da questo leggiero lettame, hauranno cominciato à germogliare. Non ti scordar mai d'auuertire, che da altre herbe non stiano suffocati, e massime ne' primi anni; e però si lauorano ogni anno trà l'Autunno, e Primavera, quando il terreno sia asciutto, con esatta diligenza, auuertendo di por la vanga, e rimouer quel terreno solo, che è trà vn filo, e l'altro di radiche (non in quel spatio, oue si camina) perche se si toccasse l'asparago, si morirea. Riesce facilmente questo, se riconosciuto, oue ne sia vno, trà quello, e l'altro si ponga la vanga, quale, ò si pre fondi poco, ò s'adopri picciola. De' sparagi alcuni ancora sono saluatici, e nascono ne' boschi, e ripe vicino all'acque, e caneti, quali da ciascheduno senza fatica possono esser raccolti, e sono molto medicinali, perche nutriscono più di tutti gli altri herbaggi, e corifiscono allo stomaco, purgano il petto, mollificano il corpo, e prouocano l'orina, accrescono il seme genitale, ma fanno sterili le Donne, e nettano le reni. Non erano però, per quanto credo, de' domestici quelli, de' quali scrive Plinio, che al suo tempo à Roma da Rauenna erano mandati, e che ce n'erano, che pesauano tre libbre l'vno, Martiale ci dà à pensare, che fossero di laguna, e seluaggi; dicendo.

Nollis in æquorea, quæ creuit spina Rauenna,

Non orit incultis gratior asparagis.

Ateneo dite, che in Giettulia di Libia nascono, grossi più delle Canne di Cipro, e longhi dodici piedi; magnasi cotto l'asparago, ma vuole tanto poca cuocitura, quan-

Sparagi
saluatici
e medicinali.

quanto
na potesi
oglio, sel
poco di su
ne, & og
con tar
con buti
butiro, c
cascio te
mangiar
ne palli
uansi le c
e per tutti
conservan
dore, e re
applicata
e Sacri T
offeso da
L'Ass
amarez
il maggi
odore è
gar con q
lo sulle st
impiastr
giocare con
la pigliare
posizione
Poeta.
il Pon
che ne fa

Moltip
nari, nel
no vn pa
Vile, e
botte, e i
budelle.
come que
ramento f
ghi. Scri
che si viet

quánto Un'ouo, è però quando Druso vola proporre cosa di presto successo, dice, ua potesi eseguire più presto, che non si cuociono i sparagi. Serue per insalata con oglio, sale, pepe, & aceto; serue per minestra con oglio solo, e melangola, & un poco di suo brodo, ouero con brodo buono di carne, ne quali modi cuopre ogni carne, & ogni pesce rispettinamente accompagnato, ò con carne salata porcina, ò con tarantello. Passa per pesce infarinato, e fritto; pare stufato posto in piatto con butiro, e cascio; sopra una carta cuocesi su la graticola con oglio, sale, ò butiro, ouero sottostati; se ne fanno crostate ancora, e le sue punte si tramezzano con cascio tenero; In frittata d'oua ancora è buono, sì che d'asparago solo si puo far un mangiare, e cotti sono più sani a' Vecchi, che a' colerici. In compagnia poi entra ne' pasticci con molto gusto, ne' potacchi, ne' stufati, ne' pieni, e simili; Conseruansi le cime dell' asparago nell'oglio, con un poco di sale. Mandanosi à Roma, e per tutte le parti, inuolti ciaschedano in carta da per se, e così non toccandosi si conseruano. Auicenna dice, che col far orina puzzolente euacuano ogni mal o-

Medi-
cina.

dore, e rendono il corpo odorifero. Carlo Steffani dice, che la radica de' sparagi applicata al dolor de' denti, lo leua. Con l'herba dello sparago s'ornano Imagini, e Sacri Tempj. Il Pisanelli dice, che ongendosi vno con sugo di sparagi, non è offeso da Api.

L'Assentio, in Latino Absynthium, quasi Apinthium, cioè Impotabilis per l'amarrezza, per seruitio del nostro Horto sarà di due specie, il maggiore, & il Pòtico; il maggiore nasce da se, oue una volta s'è stato piantato, & alligna per tutto; il suo odore è tanto grato a' Vermì da seta, che se sono mal sani, ò habbiano patito, coi fregar con questo la stuola, oue si pongono, risanano, e però costumasi tenere un fascicolo su le stuole; Li Rustici se ne seruono in molti medicamenti, per mangiarne, e per impiastarne ogni ammaccatura, ò percossa, tanto per loro, quanto per bestie; è sì goiare contro i Vermì de' Puttini, e perche per la sua amarezza è difficile il farcelo pigliare, pesto nel mortaio si stringe, e se ne caua iugo, qual col Sole si condensa; potone poi un poco in una grana d'Uua, s'inganna il Putto, e come disse quel gran Poeta.

Vlo in
medici-
na.

E da l'inganno suo vita riceue.

Il Pontico così detto, perche nella ragione di Ponto è herba frequentissima, di che ne fa fede Ouidio colà relegato, quando disse.

Virtù
di que-
sto.

Tristia deformes poriunt Absynthia Campi,

Terraq; de fructu quam sit amara docet.

Moltiplica serpenao, serue molto alla medicina, e da' Spetiali se ne cauano denari; nel quadro de' semplici all'ombra può fare una bella, e vaga sicparella attorno un partimento del detto quadro; con questo se n'accomoda vino con molto utile, e sanità, facendocelo star infuso, quando colato dalle vinaccie si pone nella botte, e leua mirabilmente le ostruizioni, liberando da ogni feccia lo stomaco, e le budelle. Secondo Dioscoride, non è herba, che s'ij più à proposito per lo stomaco, come questa, il che hò esperimentato io; di questi due, secondo M. Catone, un rametto sotto l'anello, difende li Viandanti da scorticarsi trà le coscie, ò altri luoghi. Scrive ancora Dioscoride, che facendosi inchiostro con l'infusione d'Assentio, che si vieta a' sforzi il laterar' i Libri scritti con quello, e le frondi poste nelle

Casse preseruano i panni da tarne. Gesnerio dice, che nella Slesia si adopra Assentio. Matricaria, e Ruta contro la peste. E Pierio Valeriano vuole, che sia herba funebre perche s'usaua da gli Antichi di piantare ne' Cimiterij; era ancora simbolo della sanità, e perciò nelle ferie latine dauasi a Vincitori Un bicchiero d'Assentio, presupponendo di dargli la più pretiosa cosa, che si potesse dar per la sanità; ma meglio fu l'Assentio rassomigliato alla riprensione, peroche se si beue, ancorche amarissimo, libera da seccie gl'intestini; così la correttione, se s'accetta, ancorche con amarezza dispiaccia, e però di perfettione alla vera, e retta vita esemplare.

Colti-
uatio-
ne.

La barba di Becco, perche il suo seme imita la barba di questo animale, e detta, si come ogn'altra herba, della cui radica l'huomo si serue, deuosi procurare, che uenghi lunga, e grossa, e però pongasi il seme in terreno facile, fresco, lauorato due piedi profondamente, e ben'ingrassato, nel diminuir della Luna, dalla fine del Mese di Marzo, o per tutto Aprile, & ancor di Maggio in questa regione fredda, cominciando tardi il terreno fresco di natura a riscaldarsi, & ad hauer Virtù, e queste radiche crescono presto per il caldo, e però staranno bene in luogo, oue possi assai il Sole; se nascessero troppo spesse, si leuino le più deboli con ogn'altra herba, e se s'hauesse occasione il leuarne una a canto l'altra il buco, oue era la leuata, con grasso ben smaltito si riempia, in terreno non fresco s'aiutino con inacquare; queste radiche sono giudicate buone da mangiare da Dioscoride; Cuoconsi in acqua, e tagliate in fettoline con aceto, oglio, sale, e pepe ammaccato, si seruono, e tal volta con altre radiche rosse, o gialle accompagnato, se ne fanno ne' piatti figure d'arme, o d'animali; perlessate, & infarinate si friggono, ouero in un tegamino, o pignattino con pignoli, petroselli, vna passa, pepe ammaccato, e melaugole si tartufolano; questa non è altrimenti la scorza nera, come altri si credono.

Uso.

Colti-
uatio-
ne.

La Bettonica, da Popoli di Spagna anticamente chiamati Vetoni, così detta, con falso prouerbio è chiamata herba assai nota, perche la vera non è molto conosciuta, ne frequente ma meglio li quadra l'altro prouerbio, hai più virtù, che la Bettonica; Questa è per amar l'ombra, e per seruir poco fuori del caso della medicina, starà bene nel quarto de semplici. Di seme non vedo praticar il moltiplicarla, ancorche si possono raccorre, quando non siano molto maturi, auanti cadano; ma i suoi casi ingranditi nel trapiantargli, si diuidono in molte piante, & a questo modo con più pretezza si popola; poco altra coltuatione richiede, poiche non teme il Verno, e come non sia suffocata da altre herbe, è pianta perpetua, per lo che tra le herbe campestri si potria annouerare. E se bene serue poco alla Cucina, in ogni modo li Spetiali; caso non fosse bisogno in casa, la comprano, o la permutano in altri medicinali, per esser forse la miglior herba, che si troui, per corroborar il capo, si presa in conserua, o cotta, come si dice da basso, come seruendosi della di lei poluere per le ferue per del capo, mutando il rimedio ogni due giorni, ouero lauandosi gli occhi amalati con la di lei decurtione, o poste le fronti di su la fronte, per guarir la doglia di capo; le sudette fronti peste, e poste su'l naso, stagnano il sangue; bollite queste foglie in vino, e con esso lauato i denti, ne leua il dolore, e li consolida; mangiata quest'herba acuisce la Vista, & inanzi pasto proibisce. vbbriacarsi. Altre infinite virtù sono riferite da Antonio Musa Medico di

Uso
per Me-
dicina.

Cesa-

Cesare Augusto, quali Virtù, e rare qualità, acciò compartà al vino, si pone nella botticella auanti vi si ponga il vino, che si caua dalle tine, onde fu scritto di questa.

Tristia corporibus prohibens, animasq; pericla

Te duce, sancta mihi sit herba, Deus.

Li fiori di Bettonica con molta sanità nell'insaiata s'usano, e delle foglie n'hanno fatto alcuni minestra. Fassi ancora di fiori di Bettonica conserua di zucchero in questa maniera; in ogni libra di zucchero chiarito, come di sopra s'è nel primo Libro insegnato, vi si pongono dentro li fiori liberi, e netti da ogni sorte d'immondizia, ancor d'ogni minima parte d'erba, al peso d'once tre, e benissimo pesti nel mortaro quali si fanno bollire, misticati col zucchero à consistenza di Manuscripsi, poi si ripongono in vasi, ò baratti, per seruirsene all'occasione.

La Bietta qual con la foglia rappresenta la lettera B. dalla quale hà il nome, è più tenera d'ogn'altra herba, ad huomini effeminati rassomigliata onde Augusto soleua dire betizare, illanguire, & effeminare, è di tre sorti, bianca, negra, cioè Un Verde scuro, e rosso, non ricusa qual si voglia aria, anzi fa meglio nella fred- Colti-
da; le due prime, delle quali la bianca, second Teofrasto, hà meglio, e più gusto. uatio-
so sugo, e la verde è sola nominata da Columella, si semina di Marzo, & Aprile ne.
allo scemar della Luna, e quelle, che col nascer alzano il fusto per far semenza, si deuono spiantare, perche non sono buone per mangiare, ne producono buon seme, anzi quel seme è perfetto, qual viene da pianta, che sia più anni, che sia nata, e ce ne sono di quelle, che stanno tre, ò quattro anni à far semi, vogliono, che venghino più belle, quanto il loro seme è più vecchio, pur che non passi cinque anni, molti no, tri Hortolani sono di contraria opinione; questo è ben certo, che questo seme tarda à nascere tre, e quattro anni, ancorche in terra. Auerroe dice, che il piantarle con lo sterco buino fresco, le rende bianche, tenere, e saporite, e questo ve rà, perche questo sterco non hà molto calore. Columella ordina si seminano, quando i granati hanno li fiori; possi trapiantar la Bietta, quando hà qua tro, ò ci que foglie, con vtile di farle venir più grosse, e belle, si come ancora si fanno tali, se spaccatagli Un poco la corona della radice, vi si porrà Un sassetto sopra ouero vn rottura di piguatta; sono nemiche delle cipolle, e però non si debbono porre vicine, & anco de gli agli, e mangiati dopo mangiato agli, perche leua il di lui fetore, secondo Menandro Autor Greco, e la bianca mangiata con aglio ammazza i Verm.

La radice di queste non si prattica se non per far supposte, ancorche si potesse Vfo in
cotta mangiare, le foglie, delle quali, quanto più se glie ne leua à Luna crescente, Cuci-
tanto più ne ricacciano maggiori, si seruono con altre herbe in minestra, ouero pre- na.
sone manipoli, e trite à feggia di tagliolini, si friggono in butiro, ò strutto, ò midol-
la, poi misticate con ricotta fresca, cacio grattato, oua, cannelli, & vn poco di
Zucchero, se ne fa torta alla Bolognese, quale da alcuni è aumentata col misliarci
polpa di Cappone cotta, ò di Paccione ben trita, anzi tale hà coperta la sfogliata,
posta che sia su la ruola, di polle di Cappone cotta, e se non hauesse ricotta, ò cacio
fresco, mistica con la sudetta bietta cotta vna passa, cannella, oua, mandorle, pigno-
li, & vn poco di sale, e nel portar in tavola si questa, come l'altre, spruzza d'ac-
qua

Medici
na.

qua rosa e zucchero; Li gambi delle foglie bolliti, conchi in insalata, seruonfi co-
me la stessa foglia, e massime della bianca, perche s'usa per purga da' Rustici, e da'
Fabri, perche que'li diuenuti stitichi dallo star nel succo, mediante la Bieta si fan-
no lubrichi, e può ancor seruire ad ogni villeggiante, si come il suo sugo mischiato
con miele, e posto su'l naso, purga la testa, & il sugo serue per far verde le frittate,
la gelatina, i ravioli, tanto con foglia, come senza. Da gli Antichi mangianasi
cotta con senepa, vino, pepe, e con faua, però si disse.

Ventofam betis, si sappis adde fabam.

E l'Epigramista. Vt sapiant fatuæ Fabrorum prandia betæ,

O' quam sæpè petet vina piperq; cocus.

Galeno loda, che si mangi con la lente; Il sudetto sugo, ouero il decotto della
sudetta herba ammazza i pedocchi, e le lendini; le foglie cotte sotto le ceneri sa-
nano le scottature, secondo Carlo Steffani Aristotele vuole, che sopra radiche di
Bieta si possa innestare, come sopra gambi di cauoli, di che ne parliamo a suo luo-
go. Il vino da' cauoli, come suoi capitali nemici, dannificato, ritorna nel primo
essore, mediante l'infonderci foglie di Bieta. Con acqua, oue siano bollite assai fo-
glie di Bieta, si lauano li panni neri insucciditi per sudore, come li cappelli, ò al-
tro grasciume, da' quali li libera, riducendo nel suo primiero esser' il negro. E Plin-
nio stesso dice, che l'acque delle radiche di Bieta leua le macchie dalle vesti.

Bieta
rossa.

La Bieta rossa non serue con la foglia, ma si bene con la radica, quale posta in
terreno molto ingrassato scassato, e che si possi inacquare, fà radiche grosse, quanto
le gambe ordinarie d'un' Huomo, vorria esser trapiantata, e seminasi di Marzo,
Aprile, e meglio di Maggio, e ne' giorni caldi vorria un poco d'acqua; con molta
cuocitura in vino, per tagliata in fette, e conchi in insalata, orna con dubbia Vi-
sta una tauola, perche ci si resse paiono fette di mortadella; cotte ancor nel sopra-
detto modo, ò per minor dispendio di vino, sotto la cenere, ò nel Forno si tartufo-
lano, come le barbe di becco; e perche queste si generano in queste parti nel seme,
che producono, ne nasce Bieta bianca, ò malamente rossa; costumasi ogn'anno man-
dar a pigliar il seme, ò in Francia, ò in Alemagna, oue sempre sono rosse; vero è,
che se in queste parti trapiantate al suo tempo, quelle che sono rosse s'inacquasse-
lo con feccia di vino negro sicuramente produrranno semi, che sarebbero radiche, e
foglie rosse.

Atriplice.
ce.

Chiamano li nostri Hortolani biettone, ò bidone quello, che è detto da gli Her-
bolarij Atriplice. seminasi raro, e sparsa per l'Horto trà le biete, & altre herbe,
e serue con quelle per far minestra d'herbette. Galeno dice, che per esser molto lu-
bricatino, scende velocemente d'icripo. E Pitagora vuole, che per la sua qua-
lità acquosa possa far venir Idropesta, e però lascialo a' Rustici. quali con la fatica
smaltiscono ogni mal humore, in ogni caso viasi cotto, perche fu detto.

Fr.igidus Atriplicum cholere vim discutit humor

Coctarum: crudis virus inesse puta.

La Boragine, Burago in Latino, quasi Boago, per l'asperità sua simile alla Lin-
gua del Bue, onde un'altra herba poco differente da questa, e con le stesse virtù,
chiamasi Lingua Buina, posta, e seminata una volta nell'Horto, mentre si lauori,
mai

mai lo ritrouerai senza, e se bene teme il gelo, e tu con fierco fresco coprila, che difesa a' primi tempi alzerassi, e farè prestissimi fiori; di Marzo, & Aprile semina- si, & il suo seme si raccoglie, non ancor secca la pianta, perche è facilissimo a cade- re, da che ne viene la sudetta fecondità. Trapiantasi in luoghi comodi per rac- corre i fiori, d'apricchi, acciò li produca più presto, d'humidi, & ombrosi, acciò for- niti li primaticci, sempre se n'habbia, ouero vicino all'Api, accioche da questo fio- re cauino comodamente gustoso, e sano miele; sono tante le Virtù, e bontà di quest' herba, che trà l'herbe hà prerogatiua, come trà migliori animali il Cappone, sì per esser buona cotta in ogni maniera, sì perche se n'haueffimo più penuria, più la stima- ressimmo, si come auuiene del Cappone. La sua foglia tenera, e piccolissima, cruda in insalata è buona, grande poi cotta in grasso, d' midolla vaccina, fassi in minestra con vn poco di cacio grattato, & vn'ouo stracciato dentro; se ne fa ancor torte al modo detto della bieta, ma in qual si voglia modo, ch'è s'adopri; bisogna auuertire, che sia assai lauata. Li fiori; d' da se, d' in compagnia d' altr' herbe tenere ornano, e rendono gustosa l'insalata, e massime con vn poco d'aglietto; co regalano, & alle- grano ogni viuanda ancora, & in particolare i lessi. Di questi se ne fa conserva sanissima, come s'è detto de' fiori di Bettonica, & in fine le molte virtù di questa da varij descritte, in vn sol verso si ristringono.

Ego Burago, gaudia semper ago.

Onde ancora fu chiamata Corago, e con ragione, perche, e Dioscoride, e Gale- no, e tutti vogliono, che non ci sia altr' herba, che corrobori il cuore, e faccia l' huomo allegro, come la Boragine; E di più, secondo Dioscoride, quella pianta, che alza tre fusti, d' cauoli (come dicono) secca, e pestata con la radice, e data in pol- uere, sana la terzana, e quella, che ne produce quattro, la quartana; fà urinare, e chiarifica il sangue.

Li Capari vengono dal Verbo Greco Capso, che significa auide comedo, se bene da Teofrasto si dice, che non vogliono coltiuatione alcuna; siaci aggiunto (con pace di tant' Huomo) oue già siano allignati in luogo a proposito, perche oue non sono, bisogna piantarceli, & il fargli nascere nel nostro clima freddo ricerca coltiua- zione in questa maniera. Al fine di Febraio principio di Marzo, in vn vaso pieno di terra, misticata cō grasso bene smaltito, & arena grossa, si seminano, e per difesa del- le formiche, le quali di questo seme sono auidissime; il vaso in vn cattino, oue siano due detti d'acqua, al Sole si pone; nati l' Estate, con acqua si mantengono, il Verno in Casa dal freddo si difendono; poi d' Primavera, auanti comincino a germogliare, in sito a proposito, con quanta terra stà attaccata alla loro radice si trapiantano; In Toscana li fanno nascer ciascheduno in vn pignattino; e questo vn poco di- basso rotto nel muro pongono, e murano, si come nell' altro modo si può fare, ma in qual si voglia de' sudetti modi si faccia, si cortino fino all' ultimo occhio sopra la radice. Quanto al sito proportionato, Vuol'esser il più caldo, & asciutto, che si possa hauere, e però d'Egitto dalle Campagne d' Alessandria ne vengono si ribati con sale; dal quale, con acqua fredda, e calda liberati, si seruono con aceto, o con uua passa, ouero molto premuti, & asciutti, in aceto melato, d'inzuccherato, con uua passa, e qualche aromato intero si conservano; Altri da Capricia riuiera di Genova,

Vtile
delle
Boia-
gine.

Capari

Colti-
uatio-
ne.

conci in aceto, di più piccola forma ne vengono; Non è al tutto sterile il colle Bolognese di questo frutto, perche essendo necessario, per saluarli il Verno, che non sentano alcuno de' venti, che di Levante sino à Ponente dalla parte Settentrionale fredda soffiano, se col beneficio di qualche muro antico, ò monte vengono difesi da' sudetti venti, si saluano, e fruttificano. Pareua, che il piano non fosse capace di questi, per esser più freddo de' colli, e più humido, di che ne sono nemici Capari; ma crederei primo d'ogn' altro hauerli praticati in Una mia Villa, posta nella pianura di questo Contado, mediante la comodità d'Un muro esposto à mezzo giorno, cò qualche declinatione à Ponente, dal cui Vento freddo. Uno sperone d'Una torre spingendosi inanzi più del sudetto muro, li difende, e però non molto utile ogni due, ò tre giorni d'Estate li raccolgo, con auertenza di non li lasciar fiorire, sì per non perdere li Capari, sì perche dopo il fiore facendo una zucchetta, oue è racchiu'o il seme se si lascia crescere, à quella attendono. tralasciato di far Capari; E però quando sia grossa quanto i capari si raccoglie con essi, e si condisse à primi freddi. Venuto, che sia Una brina, ò due, raccolgo le frondi, a' quali fatto perdere l'amaro, col fargli star in acqua bollente, quanto si recitaria tre volte l'Oratione Domenicale, le pongo à asciugare sopra Una tauola, e con molta cura, mediantè panni asciutti, le libero da humidità, dappoi accomodati in Un vaso con aceto salata, ouero melata, le copro. Li capari raccolti, liberi da gamboncino, posti in aceto salata al Sole, perdono l'amaro ancor essi. In Vino poi lauati lasciano parte del fortore acetoso, e della salsedine. Questi li pongo in aceto, oue sia bollito miele, la quantità bisogna si conformi col gusto di chi li deue oprare, ò con la qualità dell'aceto, quale è sempre bene, che sia fortissima. Con questi si mistica ancora una pass' finocchio dolce, finocchio marino, dragone, petroselli, ò roscano, e così hai sempre preparato Un' insalata gustosa quale eccita à merauiglia l'appetito, e però con questi si regalano viuande arrosto, stufate, & altre. Dice l'Ereua, che le frondi libere, mediantè l'acqua bollente dall'amaro, si fanno in minestra. Io non l'hò mai prouato, perche nò vedo, ch'altro animale li mangi. Questo sò, che secondo Galeno, & il Martioli dicono, che li capari sono vtili mi alla milza, & ad ogni opilatione, sì di quella, come del fegato, e leuano dallo stomaco la seccia, e massime conditi in aceto melata, come s'è detto, ammazzano i Vermi, e massime la scorza, onde fù cantato.

Sit medicina mihi, sit Caparis vtilis esca,

Poscit opem quoties coxa, lien ve dolens.

Uso, e
medici
na.

Di Capari si fanno s'isse dette à suo luogo, & entrano in molte viuande. Li capari secondo il sudetto Ereua, sono buoni contro il tossico, che s'hauesse mangiato, e contro gli vlceri del mal Francese, e la radica masticata à digiuno, scarica mirabilmente il capo da catarro. Si fa oglio di capari per uso di medicina. Plinio annouera il caparo trà frutti peregrini, et in vero nò lo sento nominare da gli Antichi.

Inge-
gnosa
coltura
tiene
de' Ca-
pari.

Ma quanto alla coltura d'essi, si come disdice ad Un Capitano il dire io nol penso, così all'Agricoltoe non stà bene il dire non si può fare la tal' operatione, e se pur al cuna scusa se gli potesse ammettere sarebbe quella del sito, quale non si può variare. Questa impossibilità in queste parti pare sia praticabile ne' Capari, perche ne' gran freddi si muoiano, ma l'ingegnoso Agricoltoe supera ogni difficoltà, e

massi-

massime nell' Herto, perche se non può abbondantemente prouedersi d' Una cosa, mostra almeno in poco quello esequiria, se dal Cielo gli fosse permesso. Pareua impossibile l' hauer Capari in piano, l' ho mostrato dall' opportunità del sito questi impossibilità. Esser superata, nè per questo à chi non hà tal sito, è leuato il poter hauer Capari, ogni Casa necessariamente conuiene hauer Una parte di muro esposta à mezzo giorno, facciassi auanti questo muro Una banchetta larga circa vn piede, quella s'empia di terra grassa, sassi, e rena; in questa pianta i Capari, e se hanesse qualche declinator e à parte Orientale, ouero Occidentale, e tu a' primi freddi con liuoie, ò tauole riparagli da quella parte dal freddo. e gl'istessi Capari con sassi coprirai, ma in maniera, che habbiano respiro, e sentino vn poco di Sole; caso ancora non haueffi campo di far questo, con non molta spesa fabricarai vn muro di sassi, e calce, long due pertiche, alto vna, grosso tre, ò quattro picdi di forma semicircolare, ouero ouato, Volto à mezzo giorno; lascerai questo muro nel mezzo Vuoto per spacio d'vn piede, quello empirai di terra, perche se bene el Caparo si contenta di meno humore di qual si voglia pianta, ne Vuole però qualche poco, sì che questa terra bisognerà sia scoperta, acciò ricena piogge, & humidità, anzi tal volta l' Estate per di sopra si potrà inacquare. In questo muro lascerai buchi lontani l' vn dall' altro due picdi in terzo, ne quali porrai li Capari; potrà seruire questo muro per prespetto à qualche uiale, ò loggia, ò casa, e si potrà dipingere; e se questo modo non t'aggrada. fà cinque, ò sei scalini a' ti vn piede, e mezzo, grossi mezzo piede, distanti l' vno dall' altro mezzo piede, in questa distanza ponerai terra, rena, e sassi. & in questa pianta li Capari, ma auerti, che siano fatti in forma semicircolare, come di sopra, ouero ouato, altrimenti non li saluarai dal Vento; se in vna delle sudette maniere empirai vn muro ben situato, ò fatto à posta, ò casualmente di Capari, mai piu ne perderai il seme, & allhora con Teofrasto potrai dire, che non ricercano alcuna coltura. perche le formiche portando il seme a' loro Granai, ne lasciano in qualche crepatura, oue nasce da se. Solo ti si conuiene la Primavera, auanti cominciano à germogliare, leuargli i rami con tanagliole, ò altro ferro tagliente più vicino al tronco vecchio, che puoi. In alcuni luoghi dotati di clemente Cielo, e particolarmente à Monelia nella Liguria, si pongono i rami, quando si portano in terra à radicare, per trasporre altroue, ouero si pongono nelle stesse parti, oue ne mancano, che ancor tal Volta s'è praticato in queste parti; ma se pure t'aggrauasse la sudetta spesa, ò non la voleffi fare, pianta Capari in vasi, e quasi naranzi riponiti il Verno à coperto, ma auerti, che non siano con altra pianta; perche con la loro acrimonia la daneggiano.

Le Carote à Carne, parola Latina, perche cotte in brodo paiono, e nutriscono come carne, per lo che sia caro & optata: e dicesi ancora cara radix, vogliono la coltura stessa, che le sopradette barbe di becco, tutte due trapiantate vengono più belle, e seruono alla cucina, e credenza nello stesso modo, come s'è detto; S'aggiugne, che non s'è detto altroue, leuandogli la foglia, s'ingrossano nella radica; le Carote di più col sugo della loro scorza tingono le frittate, e la gelatina d'vn rosso scuro, quasi paxonazzo; Le Carote pr uocano il latte, i mestrui, e l' Urina, & aprono l'opilationi; sono rimedio contro la tosse à gli huomini, & alle bestie, dal.

dal mangiar delle quali ingrassano, e risanano notabilmente, anzi in Spagna le danno a' Caualli trite con semola, cauate di terra nella rena si conseruano in luogo temperato, come la Cantina.

De' Car
ch' offi,
e Cardi

E tanto poca la differenza trà la foglia di Carchioffi a quella de' Cardi, che ancor da qualche perito, se non è ben considerata, difficilmente si conosce, e però non è marauiglia se da Varij Scrittori non solo sono poste insieme, ma hauuti per una stessa pianta, e con errore, come si mostrerà. Pare, che il Calepino Vogli, che Cinara siano li Carchioffi, & Carduus li Cardi, ma la ragione da esso dedotta, che si chiamino Cinara da vna Putta conuertita in quest' herba, non mi sodisfà, perche può esser, che fossi conuertita auor in Cardo similissimo al Carchioffo, anzi l'altra ragione del detto Calepino, che siano così detti, perche Vogliono esser ingrassati con cenere, è contraria, perche a' Cardi piace questa letamatura; magli Carchioffi vogliono stabbio buonissimo, e benissimo smaltito. Ateneo nomina molte regioni montuose, oue nasce questa Cinara, ma sempre spinosa; dappoi dice, che questa spina li Romani chiamauano Cardo. Conrado Eric sbacio dice, che il Cardo è quello, che da Columella è chiamato Cinara. Delle quali Varie à Rò in dubbio se gli Antichi videro tanto il Carchioffo, come si fa hoggidì, non lo vedendo posto in alcuna delle viuande di quei tempi, & accrescermi il dubbio il veder, che da trenta anni in qua s'è cominciato à mangiare il Carchioffo nella sua vera, e tene-

Diuerfi
tà d' o-
pinioni

Vfo in
Cucina

ra perfettione, condito in diuerfi modi, poiche prima columauasi mangiare grandissimo, e barbuto solamente cotto lessò con aceto, oglio, sale, e pepe; Il Carchioffo, come giugne alla grandezza d' un' ouo, deuersi leuare, perche di questo se ne farà, ouero accompagnarà ogni viuanda, oltre che leuato il principale, la pianta ne caccierà a tri molto più; lessò in insalata, come sopra si serue, si fa in ottima minestra, o solo, o accompagnato, tanto di grasso, come con oglio; tagiato in quattro, o sei parti pe'l lungo, fritto nella padella, serue per antipasto o per tramezzare, o regalare gli antipasti, dà grato gusto ad ogni stufato, stà bene ne' pistucci; cuopre ogni lessò, così grasso accompagnato con carne salata, come mauro, accoppiato con tarantello; innolto in rete à guisa di segatelli si pone nello spiedo; tagliato in fettoline se ne fa crostata; questi ancora si riempiono, leuatone il pelo, e qualche foglia di dentro, con piccatiglio di carne di Vitello, o di Cappone, o di Tricione, o con segatelli, o granelli di pollo, o d'animelle di Vitello, o di prescutto, o morti della piccata; & a giorni di magro si possono empiere con piccatiglio di polpe di Pesce, o di gambari, tarantello, o trighe, tartuffi o perognati; ben cotto lessò, pesto, e passato, fa salsa detta à suo luogo; più grandetto poi, cotto su la gratella, viene d' un saporito gusto, mentre tutto intero si pone à cuocere con dentro, o oglio, o butiro, e sale, & à lento fuoco cuocendosi, si fa venir tenero; li torci di Carchioffo si tartuffolano, & ancora se ne fanno crostate; questi ancora conseruansi per molto tempo in oglio, e sale; in fine con frutti crudi, o cotti mangiati seruuto con sale, e pepe. Dall' altra parte il Cardo lessato cuopre, o suppa, o altra carne cotta lessò, con gusto sì, ma accresciutogli d'altra compagnia d'altra carne porcina salata o salciccia, o cernellato fino; falsi ancor tartuffolati, e la parte tenera della radica, tagliata in fettoline, ben cotta lessò, moltiplica con pi-

Vfo del
Cardo.

gnoli,

gnoli, Vuà passa, e cannellà, fà crostata, si come tramesi con altre fette di cacio tenero, ò vogliamo dire tomino, rauagiolo, se ne fà crostata in altra maniera; entrà ancora ne' pasticci di magro, e grasso, sì che nell'vsarle ancor in cibo, non sono lo stesso, e tanto più, che d'Uno si serue del frutto, qual quanto più s'auicina alla perfezzione, tanto più è imperfetto. Dell' altro si serue della foglia, e radica, quali quanto più sono grosse, con più gusto mangiansi crude con pepe, e sale. Il Cardo perlessato in acqua, & lui Un poco salato, poi cotto in butiro, se ne copre qualche fette di pane bruscato in butiro, & ogni cosa con cacio Parmegiano grattato si copre; ouero il tartuffolato in oglio, copre pane abbruscato in oglio, con melangola, tartufola, e pepe ammaccato accompagnato; ma diciamo vna cosa, la qual può hauere causato questa confusione, & è. Del Carchioffo sotterrate le foglie, e radica, vengono bianchi, & alcuni se ne seruono per Cardo, anzi, che i multiplici teneri del Carchioffo ò in suppa, ò tartuffolati s'adoprano; e nel voler il Cardo far il seme, caccia certo Carchioffaletto di non molto gusto, & assai duro, qual pur si mangia; ma se in questo hauessero qualche conformità, nelle coltuationi sono diuersissimi. Il Carchioffo se bene si semina, da noi però poco si pratica, ma i semi altroue si mandano; qui in terreno dolce due piedi scassato, ben letamato li germogli, ouero multiplici, da canto à piante vecchie di Carchioffoli, con Un poco di radichetta leuati, si piantano; il primo anno alcuna Volta non fanno frutto, gli altri, oltre il Carchioffo principale, cinque, ò sei minori ne producono quali forniti di raccorre, se ne leua il gambo, acciò con maggior vigore attenda à multiplicare. Circa il principio di Nucembre si vangano benissimo, se ne leuano i multiplici per vendere, ò piantare, lasciando il casso antico, e tal Volta se glie ne lasciano due, e tre piante congiunte, secondo si conosce il Vigore del terreno, per hauerne maggior quantità di frutti, nel qual atto di vangargli, con lettame vecchio ben smaltito si circunda la pianta.

Colti-
uatione
del Car-
chioffo.

Ma il Cardo de' mesi di Marzo, & Aprile si semina, ponendolo sotto terra ben lauorata, & ingrassata, fresca, tre dita, nel crescer della Luna, ne ricusa l'allignar in terreno forte; e se bene da alcuni si consiglia il ponergli trà altr'herbe, & in particolare trà grani, vedo, che vogliono esser netti da herbe, mentre sono piccioli, dappoi cresciuti con l'ombra, le altr'herbe dannificano, e però se fossero posti vicino ad herbe da rtile le perderebano; in tempo d' Estate giouagli assai vn poco d' acqua tal Volta; a' primi freddi si ligano, e lasciano con stuoie, ò strame, acciò comincino à venir bianchi; ne' maggiori freddi, ò si cuoprono di terra, ò cauati si sotterrano, ouero in Casa con locco, ò paglia si cuoprono, oue in qual si voglia modo accomodati, vengono teneri, dolci, e bianchi, mentre non siano di natura ressicij, quali però sono hauuti per più saporiti.

Colti-
uatione
del Car-
do.

Sono ancor d'fferenti in altre qualità, il Carchioffo è contrario alla Voce, fà quagliar il latte, e però deuosi fuggire dalle Donne lattanti, e da chi mangia latte, perche genera di molte infermità. Sono li Carchioffi di Varie spetie, bianchi, morelli, li spinosi sono più accettati grossi, ouero longhi, ma tutti hanno figura di pigna. Per contrario li Cardo rischiarano la voce, de' quali fu detto.

Quali-
tà del
Car-
chioffo.

La Cinara pungente à Bacco è cara;
Ma nemica d'Apolline cantore;
Rende il Cardo la voce allegra, e chiara;
Ma la sete ogn'or cresce al beuitore.

De' Cardi. Sono sani alle Dianne, e pero gli appetiscono molto, si fa star il lor seme infuso in sugo di rose, ouero oglio laurino, perche siano odoriferi. Et acciò siano dolci, in miele, ò latte, e se bene s'insegnano molti rimedi, perche non habbiano spine, tutti sono frustatorij, mentre hora habbiamo semi di Cardi naturilmente senza spini. L'Erera racconta, che vn Portoghese costumaua dire, che per mangiar assai Cardo, gli Asini haueuano ottimo stomaco. La radica di Cardo fatta in poluere, è buona per la scolatione renate.

Vtile. E poi incomparabilmente maggior l'Vtile del Carcioffo à quel del Cardo, ancor che Plinio dica, che presso Cartagine, e Cordua, di picciol Campo si cauaua di Cardo gran rendita, perche con occasione di far tante Varie viuande di Carcioffi, se ne vende quantità grandissima, e l'Vtile, che ne prouiene d'Un campo di Carcioffi, si ben coltinato, supera ogn'altro, perche d'vna pianta di Carcioffi, che fa cinque, ò sei frutti, Et altrettanti multiplici da piantare, come s'è detto, se ne caua almeno vn giulio, à porgergli due piedi lunghi l'vno dall'altro, come si deue fare in ogni tauola di terreno, che è vna pertica, ne cauano numero 50. che rendono circa lire 25. hor qual' altro terreno à proportion rende tanto? E se al tempo di Varrone si fossero costumati tanto Carcioffi, per l'vtile di questi, all'Horto, non alla Vigna il primato hauria conferito, per lo che conferimomi nella sudetta opinione, che, ò non lo conoscessero, ò poco lo praticasser, ma in confuso col Cardo lo seminassero. Teme il Carcioffo il freddo, Et humido, e però praticasi sù colli esposti al Sole, oue vna pianta dura più di 25. anni, ma il Cardo ogn'anno con noua semente si rinoua. Alcuni hanno cominciato con Vasi di terra à gusti di campanelle il Verno à coprire i Carcioffi, per difenderli da ghiacci, e brine; non sò, che riuscita sia per hauer questa inuentione. Glauco dice, che il Carcioffo fa generar figli maschi; Il sugo di queste foglie in fine, come amaro, scaccia benissimo le cimi- ci delle lettiere.

Sito. Di Varie bellezze sarà quest' Horto ornato, Et arricchito dalle varie, e diuerse specie di Canoli, le quali da Romani tanto erano con molto più diuersi nomi chiamati, quanto più di noi usati, perche non solo in cibo, ma per medicina se ne seruauano; ne sono piene tutte le Historie, che li Romani seguirono 600. anni à purgarli con li soli Canoli. Varrone col cibo de' Canoli preferuo la sua famiglia da Peste. Marco Catone tanto loda i Canoli, che se non sapessi esser stato vn nobil Romano dell'ordine Senatorio, lo crederei nato nella popola a ripa del Vago Sebeto, oue di questa foglia abbondante, li molti habitatori ne sono audacissimi; frà l'altre lodi dice, che tutte le virtù, e sapori dell'altre herbe, sono epilogate nel Canolo; frà le moltissime sue qualità, e medicine da questo narrate, a' quali rimetto il Lettore, Vuole, che mangiando cinque foglie di Canoli auanti pasto, Et al re cinque dopo pasto, rendano l'huomo, come se non havesse mangiato, ne beuto. Insegna il purgar per di sopra con sugo di Canolo la flemma, e l'atrabile. Di più affer-

**Del Canolo v-
fatto da
gli an-
tichi
per Me-
dicina.**

offerma-
di tanto
la Virtù
mo, acci-
rozo, e
cie sola-
cio; l'al-
zo, ter-
rinuoua-
Li Ca-
per esser-
do Eresb-
Romagna
di Cauoli
trario de-
noi altro
che di R-
ua beniss-
e di Pri-
pianicie
e tenuto
scritto d-
no fiori-
seminan-
arriuan-
con fiera-
ogni piet-
sotterrav-
per la pi-
primi ren-
fimi futu-
comuica-
l'Hortola
con mano
in region-
vengono
star vna
il capo i-
uolo, qu-
te è il ga-
ma à qu-
ne i Capu-
specie, e

afferma, che il Cauolo condito con aceto melato, menta, ruta, coriando, e sale. sia di tanto gusto, che non si possa mangiar cosa nè più soaue, nè più pretiosa. Della Virtù di quest herba ne scrisse ancora Un volume Chrispino Medico Valentissimo, accomodandolo per medicina ad ogni infermità. Io che non uerei il mio roxo, e grosso Hortolano con tante Varietà di Cauoli intrigate, sotto quatiro specie solamente li ridurrò. Vna quelli dalla foglia liscia, e tinta di verde bianchiccio; l'altra della foglia crespa Verdissima, quasi negra per di fuori, e bianca in mezzo, terza, la di poche foglie attaccate a vn torzo, quasi rapa; quarta, de' Cauoli fiori nuoua, & a noi peregrina spetie.

Li Cauoli primi de' gli altri si godono, di foglia liscia, pongo in primo luogo, per esser quelli, che ben colti uati, si fanno Capucci, detti da gli Antichi, secondo Eresbacco, Tritiana, ma bisogna, che a noi il seme uenghi, ò di Chiozza, ò di Romigna, oue è perfettissimo; nè è cosa strana il conuenirsi ogn'anno rinouar seme di Cauoli, da quei luoghi, oue questo nasce eccellentissimo, perche noi per contrario de' crespi, mandiamo altroue il seme; degenerando questo, che fa bene da noi altroue, come da noi fanno li Cauoli capuzzi, e fiori, anzi leggesi in Ateneo, che di Rodi in Alessandria il seme di Cauoli si portaua, qual il primo anno riuscì uo benissimo, dappoi si conformaua all'uso del Paese; hora questo seme d'Autunno, e di Primavera si fa nascere, auuertendo, che nato da ghiacci, siano le picciole pianticelle, con frache, ò stuoue riparate, e ne' tempi caldi con acqua rinfrescati, e tenuti morbidi, non posso consigliare il seminar questi a Luna nuoua, con lo scritto da varij Autori, mentre vedo, che delli seminati a Luna scema, molti fanno fiori, e seme il primo anno, quali si deuono dinellere dall' Horto; per lo più si seminano d'Agosto, Settembre, & Ottobre, de' quali quelli, che auanti in Verno arriuanò a cinque foglie, si trapiantano col scortargli, & insporcargli le radici con sterco bouino fresco, in terreno ben lauorato, e meglio ingrassato, libero da ogni pietra, ò sasso, lontani l'uno dall' altro due piedi, con auuertenza di non sotterrare il germoglio di mezzo, e che le radici non si riuolgano in sù; Quelli che per la picciolezza non si saranno piantati auanti il Verno, subito, che il terreno a primi tempi sarà asciutto vi si piantano nel sudetto modo, eccetto, che per li prossimi futuri caldi; non è bene bagnarci le radici in letame fresco, quando le foglie cominciano a chiudersi, e farsi Capucci, è necessario inacquargli assai; non si lasci l'Hortolano vincere dalla curiosità per voler sapere se si fanno tosti, stringendogli con mano, perche se gli leua il Vigore. Questi non temono freddo, anzi all'ombra in regione fredda fanno bene, e perciò sù queste Alpi, in luogo detto da Fagiola, vengono grossissimi; caso ne uoleffi il seme, trapiantali come sono grossi, e fagli star vna notte alla rugiada appesi col capo alla china dappoi con vn coltello aprici il capo in Croce, acciò possa per quell'offesa cacciare li rampolli sementarij. Il Cauolo, questa parola deriuante da uoce Latina Caulis propriamente, e generalmente è il gambo d'ogn'herba; ma perche questa herba fa il suo frutto, ò foglia in cima a questo alto gambo, chiamasi per eccellenza Cauolo, rat nome è improprio ne i Capucci, perche quanto hanno il gambo più certo, tanto sono di più bella spetie, e fanno più grosso capo. Potriasi ancora descriner questa pianta tra gli arbusti,

Capucci
cio.Del se-
me.Colti-
uatio-
ne.

arbusci, perche non solo con le foglie, e Canolo s'alzano al loro puri, ma con rami alti per far seme, quasi arbori diuentano, anzi nel gambo, o Cauolo di questi s'inferiscono Meti, quali arbori diuentano, ma di durata di pochi anni, come nell'inse-
tione si dirà. Sotto questa specie saranno quelli dell'istessa foglia, quali, o per de-
generare, o per mala coltiuatione non si racchiudono; De' Capucci forse intese l'
Imperiali, quando disse.

Altri non come gli altri in più germogli
Van dilatando le crescenti membra,
Ma quant' ei cresce più, tanto più stretto
Entro se stesso si ritira, e chiude,
E col piegar delle rotonde foglie
Di sé fa vn globo, e di sé forma vn mondo;
E di gran longa, e più de gli altri egli haue
L'amato suo sapor dolce, e soaue.

Verdi,
o Bolo-
gnesi.

Li Cauoli di foglia crespa, di color Verde scuro, quasi negri, da gli Antichi, se-
condo lo stesso Eresbacco, detti Marocina, altroue sotto nome di Bolognesi sono
chiamati, sono di più sorte. Altri hanno il gambo, o vogliamo dire Cauolo orna-
to delle sudette foglie grandi in modo vago, e bello a Vedere. Altri non ostante
le dette foglie verdi nella sommità del gambo di quelle, hanno a tre foglie pur cre-
spe, ma bianchissime, quali a guisa di Capucci chiudono in forma rotunda, ouero
uniscono in punta in forma di pigna. Altri le sud te fog ie verd rare, per il
gambo cacciano, ma sono più crespe, e riccie di ll altre; tutti questi, perche piccio-
li, temono quelle brime, le quali a grandi porgono tenerezza, e dolcezza, si deuono
seminar di Marzo allo scemar della Luna, e trapiantarli nel sopradetto modo, &
il loro seme pur nel sopradetto modo procacciato mandar altroue. Della Varietà
de' quali cantò il sudetto.

De' Cauoli, che tanti in varia mostra
Trà le lor humiltà superbi, e altieri
Fan verdeggiar' il capo a gli orti neri.

Torzu-
ti.

De' Cauoli torzuti è seme particolare, che di Roma ne viene, quale il primo anno
li produce bellissimi, ingrossando in capo al gambo Una palla, dalla quale per la
similitudine, che ha con la rapa, chiamansi ancora Cauoli rape. Non saranno dis-
simili a questi alcuni Cauoli, quali in luogo di produrre la sudetta rapa in grossano
il gambo, per il quale cacciano foglie di coste grosse, quali con lo stesso gambo mon-
do si seruono; Di questi ancora egregiamente disse lo stesso.

Altri c'è, di cui solo il gambo è grato,
Che incallito dal tempo è fatto grosso,
Hà del Cauolo il succo, e della rapa.

Fiori, e
coltiua-
zione.

Li Cauoli fiori non sò se per la nouità, o per la scarsezza, o per lo gusto siano
tanto desiderati; nel fine di Marzo per tutto Aprile, allo scemar della Luna, con
seme, quale ogn' anno di Candia, o Cipro, Costantinopoli, per mezzo di Vene-
tia, o Genova, o Fiorenza ne viene, si seminano in terreno ridotto in poluere, e
ben letamato, ouero in vn vaso; s'inacquano spesso, e quando babbiano cinque, o
sei

si fogli
lavorato
secondo
quanti
detto ma
condo se
e m
ti, per
che qu
Cauoli
e m
rò la cau
si pacifi
ogn' anno
quella sor
grosso qua

Circa
Toscana
bardia.
si in sito
curando
lana, o
Cauolo,
teffere di
sternata da
leuare; s
la notte
due volte
in vn vaso
tione: Va
questi in
minano, a
sto caccian
in ogni m
fiori, ne
bano per
Io per o
cre/cono,
Verranno
ta da quat
ciascun

se i foglie, si trapiantano, e pongono in un fosso cauo un braccio, il cui fondo sia lavorato due mani di vanga, & oltre modo ingrossato. S'inaffiano ogni giorno, e secondo che crescono, riempiendo il fosso si ricalzano; non consiglio a crescerne quantità, perche la briga è tanta, che a molti non si può soddisfare; prima, nel sudetto macquamento quotidiano, e però stanno bene vicini, e comodi all'acque; secondo sono tanto danneggiati dalle ruche, che il difenderne quantità è impossibile, conuenendosi due volte il giorno con mano ammazzarle, ne altro rimedio, o segreto, per iltinguer queste qual si racconterà, ne' Cauoli si ri, vale. Stò in pensiero, che qu' sti animaletti habbino dato ad intendere a gli huomini, che questa sorte di Cauoli sia o meglio de gli altri, mentre se ne sono mostrati tanto auidi. La terza, e maggior briga è il difendergli dal freddo, quale gli è mortal nemico, e questa sarà la causa, che da altri antichi Agricoltori sia stato giudicato impossibile in questi paesi praticargli, ma io crederei, con hauerne mosirato da quattro anni in qua, ogn'anno de' prodotti dal mio Horto d'hauergli insieme disingannati; e perche questa sorte di Cauoli produce il frutto, qual consiste in un globo di fiori bianchi, grosso quanto è il capo d'un'huomo, onde fu detto.

Mentre candido al Sol ne spunta fuore

Un frutto suo, che imago ha pur di fiore.

Circa il Natale, con beneficio delle prime buone arie, quali sono più solecite in Toscana, Liguria, & altre parti meridiona i dell'Aemilino, che nella fredda Lombardia. Quindi è, che per a difendere questi da gran freddi bisogna prima siano posti in sito caldo, come vicino a un muro meridionale, o sopra in colle aprico, procurando, che tutto il gambo sia difeso, o coperto di terra, o fasciato con stracci di lana, o con piglia, o con qualche altra cosa mouibile, e che sia coperto ancor' il Cauolo, è necessario; ma per poter fargli sentir l'aria buona, sarà a proposito far tessere di vimini, o altri rami una cesta, a guisa d'una canestra grande, la qual sostenuta da pertiche, o pali, acciò si possa la notte porre sopra i Cauoli, & il giorno leuare; se libero da questo impaccio, se piantarai li Cauoli fiori in un vaso, qual la notte nel Verno riposti, alle buoni arie esponerai, ma ti conuerrà inacquargli due volte il giorno l'Estate, perche il vaso tiene meno l'humidità, che in terra, poi in un vaso non potrai mai applicarci tant' alimento di grasso, come in terra, e perciò ne' vasi non vengono così belli, come in terra. Ancorche sia recente l'uso di questi in Italia, ad ogni modo fin a questi tempi s'è osservato, che di quanti si seminano, alcuni fanno il desiderato fiore; altri intempestivamente del mese d'Agosto cacciano rami tenerissimi per far seme, altrimenti chiamati Broccoli, quali in ogni modo sono regalata viuanda; alcune altre di dette piante non fanno ne fiori, ne broccoli, ma si marciscono. Se bene a cumi vogliono, che i Cauoli si debbano piantare nella sommità delle Vaneggie, perche fanno meglio ne' luoghi alti. Io però dico, che piantati nel fondo d'un fossatello, o d'una buca, poi secondo, che crescono, rincalciaui col riempir di terra il vuoto, e di grasso attorno il loro gabo, verranno bellissimi, ma se non si potesse questo fare, perche fosse impedita l'arteria da qualche altr'herba conuicina; nel piantar il Cauolo, che vuoi far bello, facciassi un buco con un palo grosso, quanto una gamba humana, & in questo, pieno di le-

Broccoli

Coltivazione diuerse.

di lettame *Asinino*, ò *Colombino* ben smaltito, si pongà il *Cauolo*, àltri lo fann ò crescere, col ponerci salnitro al piede, credendo, che in terra salsa venghi meglio, ò l'adacquano con acqua salata, forsi questa lor credenza è causata dal Vedere, che cotti col salnitro restano più *Verdi*, saporiti, e sani, e però cantò il Poeta.

Ne tibi palentes moueant fastidia Caules.

Nitrata viridis brassica fiat aqua.

Terre-
no.

Ma meglio di tutti li modi sarà il piantar' il *Cauolo* posto in vna corna, ouero vna *gna*; quale s'addatti trà le radiche, e le foglie, perche questa sotterrata, marcendosi, porge alimento grandissimo al *Cauolo*; dicono ancora, che trapiantati due volte, vengono più grandi, e fanno più seme; Certo curioso *Hortolano* osservato un *Cauolo* più bello de gli altri, andò à ritrouare la radica di quello sotterrata, per conoscer la causa della prosperità di questo solo, e s'accorse, che haueua radicato in una scarpa Vecchia. Generalmente li *Caoli* in terreno forte sono duri, in dolce teneri, vengono bellissimi in quel terreno, che riposato si bonifica à canto a' *Fiumi*. Questi piantati, e cresciuti in qual si voglia de' sudetti modi, si tengono liberi da ogn'herba, che gli potesse usurpare il virtuale fugo, & insieme se gli leuano le foglie, che con l'impallidire mostrano imperfezione; Li *Capacci* s'usano impropriamente l'Estate; credo, che l'emulatione de gli *Hortolani*, soll citando il Verno questa specie, che di freddo pate meno, causi, che in tal stagione gli habbino perfetti da vender, per non affrontarsi con la vendita Autunnale de' *Caoli* crespi, quali dalle brine, e ghiacci riceuono tenerezza, e soauità. Narrafi, che essendo stato *Licurgo* auuto ad vna vite da *Bacco*, lacrimasse, dalle quali lacrime nenacque il *Cauolo*, qual poi mantenne l'inimicitia con la vite; l'allegoria di questa confusa fauola di *Nestore*, della quale si può dire, come cantò quello.

Gli humani ingegni, quando più non fanno,

Fauole tali ad inuentar si danno.

A che alluse *Melchior Zoppio*, quando disse.

Che *Nemesi*, che *Rea* } Mai fosse *Dea*,

E' vana opinione } Di gente infana.

Credo possa esser, che da qualche vino fossero offesi con la sua fumosità gli occhi di *Licurgo*, e forsi fatto cbro, e che per riparare la lacrimatione di quelli li facesse. ro mangiare cibo fumoso, e capitoso, come quello de' *Caoli*, in quella guisa, che vediamo à nostri tempi esser stato inuentato i vapori del vino, con fumo di *Tabacco* cacciare; ne è fuori di proposito, che da questo si cominciassi ad osseruare la inimicitia trà la vite, & il *Cauolo*, e però dalla vigna questo si bandisce, il che poco deue importare à gli *Agricoltori Bolognesi*, mentre tralasciate le *Vigne basse*, sopra arbori alti le viti conducono; Di non porre i *Caoli* in cantina, abuso tanto ordinario, quanto essittiale a' *Vini*, già s'è detto.

Nel leuar il *Cauolo* si deue lasciar il gambo più lungo, che sia possibile, perche quasi nuoua *Idra*, à Primavera caccia nella sommità molti germogli, a' quali, secondo alcuni, se presto si leua il loro capo, ritorna quel gambo à far foglia, & à riunirsi, come l'antecedente anno. E *Teofrasto* Vuole, che i *Caoli* i germogliati siano soauissimi, sì che gli *Antichi* celebrano ancor essi la delicatezza de' *broccoli*,

eoli, con l'uso delle quali si porta pregiudicio alla fecondità del seme, quale passa-
 to li trè anni produce rapa, mà secondo Auerrooe, dopo gli altri trè anni ritorna
 Cauolo; Tagliato questo Cauolo, deue, chi l'hà da cucinare, molto scuotere, rom- Vfo in
 pendo con mano le foglie, perche il ferro, secondo l'Erera, li porge mala qualità, Cucina.
 e quelle riuedere, lauare, e liberare da qual si voglia animalletto, che per quelle
 fossero, è vn'abuso ordinario nelle nostre Cucine, di cuocer' assai il Cauolo, chiama-
 to da Bruirino ignoranza de' Cuochi, e con ragione, perche non serue d'altro, che
 à far' impallidir' il Verde, à perder' ogni virtù. & à diuenir' insipido, con frustato-
 rio dispendio di legna, in mezz' ora di bollitura, che pur' è troppo; fassi tenero à suf-
 ficienza qual si voglia Cauolo, facciano fede li Cucinarij de' Religiosi, quali al pri-
 mo suono della campana, ch' inuita à tavola, pongono i Cauoli in acqua bollente
 al fuoco, & al secondo suono li cauano, seruendogli con oglio, sale, e pepe; Nelle
 nostre Cucine si fanno prima subbollire, poi liberi da quella prima acqua, in altra
 pignatta con noua acqua, sale, oglio, capi d'aglio intieri, e petroselli si fanno due,
 o trè altre hore bullire, come se fosse Vaccina. Da certi, in luogo dell' aglio, ci si
 pone cipolla intiera, e con buona Economia, perche lasciato l'odore, che la ci-
 polla comparte a' Cauoli, di quella ne fanno altra viuanda con oglio, aceto, sale,
 pepe, e sapa; & à chi non gusta ne aglio, ne cipolla, facciansi li Cauoli bullire con
 tarantello, che pur da questo ne piglieranno gusto. In somma il Cauolo è isquisita
 viuanda, sino magnato crudo, insegnando Catone mangiarlo con oglio, & aceto;
 non è poca qualità l'accomodarsi con ogni compagnia, e da tutti riccuere, e dar
 gusto, perche se si fà minestra da grasso, s'accomoda con ogni brodo, e come è più
 grasso, è meglio; gusta con ogni carne, mà la Porcina salata, o fresca, salsiccia,
 ceruellato fino, salame, o mortadella intiera, o piccata, mirabilmente li conferi-
 sce; con brodo di saluaticini, e cacio tosto, lasciassi mangiare da qualche guloso; fà
 buona l'oglia Spagnuola; cuopre ogni lisso munito con sudetti salumi, regala ogni
 arrosto; il capuccio tagliato in sette per il longo, perlessato, & infarinato si frig-
 ge in grasso, ouero oglio, o butiro si mangia, e se ne regala viuande. Vn Cauolo
 de' crespi ben chiuso, come capuccio, poco perlessato, posto, & allargato sopra vna Vfo in
 tavola con diligente modo, le foglie di quello si poluerizzano con preparato pie- Cucina.
 no fatto di midolla Vaccina, cacio grattato, polpa di Vitello, o di Cappone, o di
 Piccione piccata minutissimamente, e questo applicato à foglia per foglia, comin-
 ciando dalle più interne, quali riempite con mano nella sommità delle foglie, si
 tengono unite, si seguita sino all'eterne; indi con vn poco di filo detta sommità
 ligata, nella preparata pentola si pone, ouero inuolto in rete, alto spiedo si cuoce,
 nel qual caso se gli può trà vna foglia, e l'altra, oltre la sudetta riempitura, tra-
 mezzare pelle di Cappone quasi cotta; Il Cauolo perlessato, spaccato, in quattro,
 o sei parti, accompagnato da vna passa, pignoli, & oglio se sia vigilia ouero da
 cacio, o butiro, o grasso; cuocesi stufato senza coprir la pignatta, il che s'offeruad
 in ogni cuocitura. Varij ancora sono nel gusto de' Cauoli gli Huomini; i Napoli-
 tani mangiano la foglia, e con quella fanno lo pignatto, cioè bollita la carne ordi-
 naria, l'accompannano con qualche pezzo di pettorina, che è la ventresca, ouero
 tozzi di cacio tosto, ouero ceruellato fino, ouero vna testa di Porco, dapoì la pen-
 tola

tola di foglie di Cauoli riempiono, allhora di praufo stà la famiglia attorno la pigiatta, & ogn'vno ne gode sino, che ce n'è; per contrario i Lombardi gustano di quella sorte di Cauoli, che hanno le code grosse, e mangiano sino i torci; Il Romano fa gran caso de' Cauoli torzati, quali da rape nel cuocerli non sono differenti; Con questi si miltica, e fa buono qualche delle proprie foglie teneri, con quali ancora coprono ogni lesso, e ne fanno suppa, li passano, e li maritano, come si dirà delle rape. Li Toscani, quali col beneficio del clemente Cielo hanno cominciato a praticare li Cauoli fiori, gli accomodauano lessati da prima in insalata con oglio, pepe, sale, & aceto; ma dappoi auuizati, che s'accomodano ad ogni viuanda ne fanno mine tra, li tartufolano, ne coprono ogni lesso, ne fanno torte, li friggono infarinati, tanto in oglio, come in butiro, ò strutto, ne regalano pasticci, ò stufati, ma sopra il tutto m'indi prima, e pelati, dipartiti, poco gli cuocono, e molto gli accompagnano, siano seruiti con oglio, ò con grasso. Io non so se m'inganni nell'opinione, parmi altrettanto buona la broccola del Cauolo fiore, quanto lo stesso Cauolo, perche oltre, che ogni rama ha il suo fioretto, c'è di più la stessa broccola da mangiare, nella quale continua il gusto, quanto nel solo fiore; monda si questa broccola, ò ramo tenero, si come quella d'ogn'altro Cauolo, liberandola da ogni foglia, e dalla stessa scorza, resta il midollo col fiore, e ne gli altri col principio del seme; questi in acqua bollente si tuffa, vi ci si fa stare, quanto vno numeri sino à venticinque, dappoi leuata si pone nella padella, oue sia oglio bollente, quale habbia fritto pesce, ma leuato dal fuoco & inuolti in detto oglio, si pongono nel piatto, seruendogli con sale, pepe ammaccato, e sugo di melangole, e questo è il vero modo; Puossi seruire subito cotta ancor con oglio vergine, e melangola; alcuni ci misticano con maniera Apiciana vino, oltre le sudette cose, altri perlessati, infarinati ne friggono, à me piacciono nel sudetto modo, e se m'inganno, miodanno. Apicio Vuole, che li Cauoli si facciano stare à macerare nell'oglio, e sale una notte, auanti si mangiano, e non è già di via, per renderli saporiti. & Vnti, delle quali qualità ha mo bisogno. Lo scappi nomi la Cauoli capucci, che di terra Tedesca vengono salati in salamoia, la cui cuocitura stati in acqua à perder il sale, si è in brodo con aglio, carne salata, & herbe; questo potriasi praticare ancor ne' nostri paesi per lo Verno, ma ritrouandosene de' freschi per ogni giorno, li salati si tralasciano.

Oltre la bontà del Cauolo in mangiare, hà tante altre prerogative, che con ragione si può chiamare la Virtù dell' herbe. Costantino Imperadore dice, che li putri nutriti con Cauoli, presto crescono, che il loro sugo è rimedio contro in Veleno de' funghi, e che la foglia applicata i morsi di Cani rabbiati, Sorghi, Ragni, & ogni rettile, li sana; che ritorna la voce perduta, e mangiato crudo fa dormire senza sogni. Gabrielle Alfonso d'Erera vuole, che le crespi siano di maggior virtù, che quelli della foglia liscia, la quale Virtù sia tanta, che sino l'urina di chi habbia mangiato Cauoli, habbia l'istessa ficietà. Ateneo narra, che il Cauolo dauasi alle Donne subito partorito. Carlo Steffano dice, che il lisciuo fatto di cenere di Cauoli, è sino per lauar' il capo, e che la cenere di Cauoli misticata con ouo guarisce la bruciature, hò veduto praticare con certa sanità il dar poluere di gambi di Cauoli

Vso in
Medici-
na.

Cauoli sec-
ra la polu-
glie coper-
lanarsi vi-
bollir den-
il Canolo;
corta la r

Se vn
tire di n-
lito Can-
fettor, qu-
voglia, q

Trà Ca-
si possono
ni, reslan-
glia di Te-
gli altri n-
sono deli-
gambo, p-
quando n-
auanti p-
ba, foglia
do caccia

Alla C-
Cio iust-
mma in tu-
nota, mol-
Scariola,
diuersa c-
ne porze i
deliziam-
mata salu-
cor' à suo t-
diante la c-
& Horren-
ò merita-
di Cicore-
radiche-
Poco dap-
solino co-
nelto agli-
la, che in

Cauoli secchi in forno à gli ammalati di puntura, e mal di costa; che effettua ancora la poluere delle coste delle foglie, e che perciò si chiamano coste, anzi queste foglie coperte di miele s'applicano al sudetto male con sanita; similmente Volendo lauarli vn Vaso, quanto si voglia sporchissimo, non è meglio, che fregarlo, ò farci bollir dentro Cauoli. Era il Cauolo in Ionio di veneratione, e perciò giurauano per il Cauolo; hà il Cauolo qualche imperfetto, debilita il capo, offende gli occhi, accorta la vista, guasta la dentatura, onde si dice.

Dentibus atq; oculis creditur esse nocens.

Se vn Cauolo si putrefa in vn Horto, fa danno alle vicine herbe, e bisogna auertire di non inacquare l'Horto con acqua, oue siano stati lauati, ouero habbiano bollito Cauoli, perche oltre la sudetta offesa all'herbe la terra riceue, e mantiene quel fetore, qual può oscurare la bellezza dell'Horto; sia vn Monasterio grande, quanto voglia, questo puzzo subito insegna la Cucina.

Trà Cauoli piantati la Primavera si possono piantare gli Autunnali, e trà questi si possono piantare quelli, che hanno à semar la Primavera, perche leuando gli vni, restano gli altri liberi, & il terreno non si fa otioso, è trà questi con ottimo consiglio di Teofrasto si semina vicia, ò lupini, quali dalle ruche gli difendono, oltre gli altri modi, che nel modo di difender l'Horto da' danneggianti si diranno. Non sono dell'opinione dell'Erera di voler, che il seme si pigli da getti, che caccia per il gambo, perche hò prouato esser molto meglio quello, che nasce nella sommità, quando non s'è tagliato il Cauolo. Questo seme, si come il Cauolo stesso preso auanti passo ripara l'vbbriacatura, e di questo seme se ne fa oglio; Il Cauolo è herba, foglia, & arbusto; herba, quando nasce; foglia, quando si mangia; arbusto, quando cacciati rami lunghi fiorisce per far semi.

Alla Cicoria, che in Latino Cicoreum, quasi Cio, & Chorion, perche il Greco Cio significa Vado, & Chorion Villa, ò Campo, perche questi herba cresce, e cammina in tutti i Campi, herba tanto consuetà, quanto sotto nome di radichio assai nota, molto douiamo, perche la latina ci porge insalate fresche l'Estate, e se la Scariola, la qual chiamiamo indiua, spetie in Vero di Cicoria (della quale per la diuersa coltuatione insieme, con quella, che Cicoria Romana si dice parlerò) ne porge l'insalata il Verno. La Cicoria, che noi coltuiamo, quale poco la sua delicia in cibo fu praticato dagli Antichi, e trà le Varie spetie di Cicoria fu chiamata saluatica, ne porge grata, tenera, sana, e gioconda herba tutto l'anno, & ancor'à suo tempo fiori. Et tanto s'è auanzato la diligenza de gli Hortolani, che mediante la coltuatione, vn'herba d'amarissima rendi dolce, di saluatica domestica, & Hortense, d'impraticata frequentissima; A pena scuopransi i più appriuati prati, ò meridiani ripe da neu, vediamo da villancelle raccorre, con loro utile quantità di Cicorea, quale tenera per le passate neu, morificata da ghiacci, con vn dito di radichetta, e però radichy le chiamano, portano à vendere per gratissima insalata; Poco dappoi ne' primatui tempi non si scorda i Hortolani di seminar in luogo solito così quella Cicoria, con la qual le teneri foglie accompagnate col nouello aglio, ò con delicata cipoletta, se ne fa vna gustosissima insalata, come quella, che in luogo ombroso, ouero sotto qualche alua di vite, ò dopo qualche fratta,

Effetti
della
colti-
uatio-
ne.

in luogo d'humido, e fresco, quando non ci sia comodità d'inacquare, delle cui foglie intendi ne' giorni chiui far altresì con cipollette, e citrolli grata, e fresca insalata; e per mantener queste foglie abbondanti, e tenere, non tralascia ogni Luna noua, ancorche non ne facesse esito, di leuarle, accioche le nuoue ripullulate, siano sempre tenere; questa è la stessa, che nasce da sé, e ne prati, boschi, ripe, viali, vie, corti, e campi, ancorche di questa specie si ritroui la saluatica, quale viene chiamata da' nostri Rustici radichella, il cui fiore è giallo, à differenza dell'altra, il cui fiore è turchino. In questa stessa stagione, che sarà quando dopo mezzo Marzo si ritroua il terreno sano, semina quella Cicoria à Luna noua, della quale si vorrà ispettare l'anno auuenire il lor primo fusto, ò tiglio, à Roma detto Mazzocchio, di noi come di radicchi, le quali se per sorte s'alzano più, che non occorre, & induriscono, in ogni modo sempre fino, che aprono il fiore, hanno un palmo nella sommità d. tenero, del quale ti serui allo stesso modo, come dal Mazzocchio, e fino quelli canpestri, auanti, che manifestino il fiore, hanno quattro, ò sei dita di cima tenera, e lattante, la cui amarezza, ò cotta si fa sopportabile, e gustosa, ò col farle star' in acqua fresca, e mutarcela spesso, in parte tralasciano, che succede ancor' alle foglie, le quali tutte con oglio, sale, aceto, e zucchero si seruono, e trà le foglie trite aglio trito si mistica all' Romana. Questo gambo grosso tal volta, quant'è un dito, si piglia, come si alto un piede, mondasi quasi finocchi, e con oglio, & aceto, ò crudo con aglietto seruesi, ouero cotto in insalata, ò per minestra; ma con diuersa coltiuatione quelli, che delle radiche della Cicoria si vorranno seruire; nella sudetta stagione allo scemar della Luna in terreno scassato, ben leramato, spandono il seme, & in luoghi lungi da casa, perche volendo radiche grosse, non bisogna leuarne le foglie, le quali con la comoda vicinanza di raro si saluano; e desiderando, ò le radice, ò mazzocchi meno amari, si trapiantino, che con questa coltiuatione addimesticati, perdono in parte l'amarezza. Queste radiche fatte bianche col raderle, aperte, & esanimate da quel midollo duro, bollite in acqua, vengono in cenere, e con zucchero, uia passi, ouero uia fresca, pepe ammaccato, sale, oglio, & aceto rosato, si danno a' febricitanti; ben lessati ancora, oue trasmettono quell'amaro, che nello star' in acqua fresca non hauessero perduto; poi cotte in buon brodo, e ligate con ouo seruono per sana, e gustosa minestra; delle quali il nostro Hortolano procurerà esserne abbondante, non solo con la sudetta coltiuatione, ma con poca fatica, con rami pieni di seme, coprirà l'Autunno terra lauorata, & à Primavera scoperta, la ritrouerà germogliata, e feconda di quantirà grande di quest'herba; di piu potrà con industrioso modo hauerne quantità senza fatica, e spesa, e sarchiata, che sia, ò vogliamo dire roncata la Cin-pa, gli sopra semina Cicoria, quale con le prime acque nata cresce, & alla fresca ombra di detta Canape allonga, & ingrossa le radiche per quel ben leramato, e lauorato terreno; l'anno auuenire nel Vangar' il Canenaro se ne cauano le radiche in molta quantità, grossezza, e con Utile grandissimo, perche le radiche di Cicoria si possono chiamar oro rotto, ritrouandosi sempre da farne esito, oltre che col riponerle in cantina, ò stanza sotterranea, coperte di sabbia, ò rena, fanno le foglie candidissime, de' quali tutta il Verno ne regali la tua cena, ò amici, ò ne vendi;

Colti-
ra.

Vfo.

vendi; per
con loco,
bianche fo
ne' campi
ria Vengon
no così tra
siano bian
lasciano s
lata con g
go colore
di Betton
sa quasi
da campi
to la quasi
ca haues
Hà la Ci
ti. Princ
calore, ne
perche dal
perdendo q

Vale an
Donne gli
Re le foglie
glia bolliv
modo leua
nell'uno,
cultà mira
dando grat
flo, e per
piuargli;
ne fanno co
Le Cipol
tate, di qu
re in Casa
far la min
uenti, e c
alta da ter
delle suer
nir nero, ta

Vendi; possono ancor coprire quelli stessi, le cui foglie tutta l'Estate hai goduto, con locco, o paglia, o terriccio senza cauargli, e scoperti a poco a poco, leuarne le bianche foglie, che haueranno fatto; succede ancora, che per lauorarsi il terreno ne' campi, e massime nel seminarli le faue il Verno, che le radici di questa Cicoria uengano coperte di terra; à Primavera poi, desiderosè goder del caldo, cacciano così trà la terra le prime foglie, quali à guisa delle sudette, per esser coperte, restano bianche, quando le glebe di terra, per causa de' geli, si riducono in poluere, lasciano scoperto questa Cicoria campestre bianca, e tenerissima, e mangiasi in insalata con grandissimo gusto la Quaresima. Li fiori poi, oltre il regalare con quel vago colore ogni insalata, se ne fa per sanità conserua di zucchero nel modo de' fiori di Bettonica, detti di sopra. Sopporta quest'herba qual si voglia stagione, non ricusa qual si voglia terra, alligna in qual si voglia Cielo, & il seme, raccolto iusti da campi si cauerà, mentre inhumiditi, e coperti con peso sopra, s'hauerà procurato la quasi putrefattione di detti fusti, perche il seme è difficile à corrompersi, & ad hauerli in altro modo.

Hà la Cicoria infinite Virtù medicinali, e ne fanno i Speciali molti medicamenti. Principalissima sua facoltà è l'aprir le opilationi del fegato, e temperare il suo calore, ne si troua herba, che habbia due effetti contrari senza offesa, come questa, perche dall'amarezza si conosce in lei calidità, e perciò gioua allo stomaco, oue perdendo questo calore, passa con la frigidità à rinfrescare il fegato, però sù cātato.

Col fior la Cicorea si volge al Sole,

B temperata qualità contiene,

Col sugo chiaro, o condensato fuole

Medicinar lo stomaco, e le vene.

Vale ancora à nettare, e rinfrescare le reni, si come il cacciare da' Ventri delle Donne gli aborti, per il qual seruitio s'usa ancora il sugo chiarificato, perche per le foglie, e col premerle leuato il sugo, questo si pone al fuoco, e quando uaglià bollire, se gli aggiugne vn chiaro d'ouo, per due scodelle di sugo; & à questo modo leuando la schiuma, si chiarifica, posto poi al Sole in piatti, si condensa, e nell'vno, e l'altro modo si conserua, quanto si veglia; dicono, che habbi Virtù occulta mirabile, perche chi vnto con oglio di quella Cicoria, detta Afaca, dimandando gratia à qualche d'vno l'ottiene. Le Donne la mangiano volentieri per questo, e perche loro fa far buona ciera, à Roma danno foglie di Cicoria à Caualli per purgargli; le foglie trite, come la bieta, e state infuse in acqua à perder l'amaro, ne fanno torta.

Le Cipolle in Latino Cepa, à Capite, perche sia pianta la maggiore, trà le capitate, di quella specie, l'acui bontà haurai prouato, come cominciano à germogliare in Casa l'Autunno, si piantino, quando di Primavera aizoto il fusto, vogliono far l'amaro per il seme, con canna, o palo si tengono diritte contro la furia de' venti, e tempi inrouisi, e puossi far comodamente, col prepararci vna gelosia alta da terra più, che la metà di detto fusto, facendo entrare in ciascuna de' buchi delle sudette gelosie vno, o due de' sudetti gambi, quando il seme comincia à venir nero, tagliansi in mezzo i fusti, e legati insieme, al Sole ardente si fanno seccare,

Colti-
uatio-
ne.

Terra.

Sito.

col seme dentro nelle sudette mizze, ò globi, qual durà in questi globi tre anni, fuori vn'anno solo; Al fine della Luna d'Agosto, in terra minutissimamente lauorata, ridotta in poluere, e ben stabbata, in vaniggiole piccole accomodata, si semina, con questa regola di Plinio, che con libre dieci di seme, s'occupi vn ingero di terra, che è circa vna nostra Bifolca, come nell'ultimo Libro mostreremo. Il sito vuol'esser caldo, & esposto al Sole, oue non s'inaqua, vi si porti riscaldata dal Sole; per difendergli dal freddo si cuoprano con vn tetto piccolo fatto à colmo, coperto con arelle, accioche riparate da brine delle pioggie godino. Possonsi ancor seminare di Febraio, e Marzo, pur allo scemar della Luna, ma nello stesso modo, e sito bisogna da brine, e ghiacci difenderle; queste però succedono alle sudette molto tardi; seminasi con loro Assentio, ò Satturea, ò Menta, ò altr' herba odorifera, per renderle meno forti, e fetenti, di Marzo, ò d'Aprile, in terra tre volte con vanga, e zappa lauorata, tanto che polue minuta sia diuenuta. Si piantano per filo in terzo, lungi l'vno dall' altro tanto, che ci capa la zappa, & il meno sotto terra, che sia possibile, perche godono assai della superficie, hauendogli prima recise la metà delle barbe, & insporcate di stabbio Vaccino fresco, e cortate le foglie. Il dirsi da alcuni, che vogli esser tempo humido, quando si piantino, mi par contradica al detto comune de' nostri Hortolani Bolognesi; Che il Cipollino non fa mai ben, se d'herba non diuenta fen, & in vero s'appigliano le Cipolline tanto facilmente, che non c' occorre quella pioggia, la quale entrando nel cannello tagliato, di poco piantati, assai gli offende, se gli soua semina lattuca, quale subito nata si leua, e con tal occasione le Cipolle si sarchiano il che si deue fare ogni quindici, ò vinti giorni, non permettendoci compagnie d' herba trista; Alcuni non solo col sarchiello gli rimuouono la terra d'attorno, ma con mano ancora la leuano, con quella, ò altra, ridotta in poluere, ce la ritornano; e coprano le cipolle, acciò possano con più comodità per quella allargarsi, non è bene, oue non è abbondanza d'acqua inacquarle, trapiantate, che siano, perche il terreno vna volta in affiato, se col continuare non si mantiene morbido, s'indurisce in maniera, che la Cipolla, non può allargarsi, acciò venghino più larghe, e grosse, se gli rompe il gambo, e si calpezano, quando hanno secche le foglie, ne' giorni caldi si cauano, e fanno star con la radice volta al Sole, altri le tuffano in acqua calda, poi asciutte al Sole, le ripongono nella paglia d' orzo per conseruarle; e perche le Cipollette tenere sono più delicate, e meno forti, quindiè, che le più piccole delle cauate si tornano a piantare, ouero accortosi della sua picciolezza non si cauano; Queste col beneficio de i primi humidi Autunnali nascono, & in pochi giorni Vengono atte à seruirse ne fino al Natale. Successiuamente quelle, che nascono in Casa, pur si piantano di Nouembre, quali da Natale fino à Pasqua seguitano à lasciarsi mangiare; ne' primi giorni di Maggio piantasi le già seminate d'Agosto, e fino per tutto Maggio si seguita, piantandone, perche fornito le Agostane, succedendo le seminate à Primavera; queste in quindici, ò venti giorni ingrossano à qualità comestibile, e Volendole mangiar picciole, si possono porre più spesse, anzi leuate le prime, zappata di nouo il terreno, ci se ne ritornano dell' altre; Vero è che l'ultime starebbero bene in terreno humido, acciò si potessero mantenere in stato di morbidezza, e te-

ne-

nerezza
Dicono, ch
no più bel
le fa esse
sono delle
reui, mut
la Luna è
Sono le C
Autori,
Cipolla d
meza Lun
Vasi la
praticate
d'canicula
co à fuoco
deusi sem
de' Prenci
pepe emm
le, e pane
lette cotti
che si può
Castrato,
tello, res
ma perless
modi semp
per farne
passata, e
che il gust
te, spinac
ta, e passa
milmente
rasi vn pie
compagnat
di pesce pe
care rispet
foglie sot
tepidi, al
no ordine
ancora, o
chiusa, ta
da questi
d'ocha bag
nono con o

nerezza più tempo, & à questo modo s'hauranno Cipollette tenere tutto l'anno. Dicono, che quando si piantano le Cipolle, che à leuargli la prima scorza vengano più belle. Amano la terra dolce, facile, leggiera e rossa, & il letame humano Terra. le fa esser dolci; sono di tre sorti, bianche, rosse, paunazze, e di tutte le sorti ce ne sono delle buone, e delle triste, l'esperienza ce lo dà à conoscere, mà secondo i terreni, mutano spetie, e sapore. Carlo Steffani dice, che se si piantano, quando la Luna è sotto terra, riescono forti, adunque piantanosi, quando è sopra terra; Sono le Cipolle di contraria natura all' altr' herbe, per comune detto di tutti gli Autori, essendo, che nascono, & ingrossano nello scemar della Luna, si come la Cipolla denota la stessa Luna, mentre tagliata ciascheduna parte, rappresenta una meza Luna.

Vsasi la Cipolla in cibo, cotta, e cruda, le Cipollette tenere però paiono più Sito. praticate, ò intiere, ò trite, e con l'insalata. Le grandi trite con Cicoria, porgono a' caniculari lauoratori apparente rinfrescamento, mà in effetto aggiungono fuoco à fuoco, e sete à sete. Le grosse Verdi ammaccate (perche ogni taglio col ferro deuessi sempre fuggire) e stiate in acqua assai, si lasciano tal volta Vedere sù tauole de' Principi, non che Cittadinesche in giorni di magro; seruite con sale, zucchero, pepe ammaccato, oglio, & aceto rosato; mà tal volta quel Rustico con Cipolla, sale, e pane mangia con più gusto, che quel Signore con Starne, e Fagiani. Le Cipollette cotte superano in bontà le grosse, se ne fanno minestre, ne cuoprono lessi, il che si può far' ancor di grasso, tanto di magro, massime in minestre di legumi, e con Castrato, in qual si voglia modo pepe, zaffarano, carne salata, e cacio, e tarantello, rispettiuamente le rendono gustose; cotte ancora in buon brodo, mà per prima perlessate, ò mezo cotte sotto la bragia, ò fritte nella padella, uno de' quali modi sempre s' osseruà auanti si voglia cuocere; si maritano con cacio, & oua per farne minestra; libera da pellicole cotta assaiissimo à lessò in buon brodo, poi passata, e ligata con ouo, seruita con cacio, fa minestra, della quale bisogna, che il gusto ne certifichi il vedere. La sudetta cotta in acqua, piccata con herbe, te, spinacci, mentuccia, & oglio, fa minestra per giorni di magro, ouero ben cotta, e passata, si liga con latte d'amandorle, e fa una simile ignota minestra; Similmente in qual si voglia de' sudetti modi cotta, se ne fa salsa già detta. Preparasi vn pieno fatto di cacio, e pane grattato, herbe trite, spetiarie, zucchero accompagnato con vn poco di carne magra tenera, cotta, e piccata, ouero di polpa di pesce per i giorni di magro, & in luogo di cacio, pignoli triti, ogni cosa mischiata rispettiuamente con questo la cipolla perlessata, libera da pellicole, & esterne foglie sottili, si come dal torzo, oue sono attaccate le radichette, mentre ancora è tepida, allargata sopra vna tauola, si poluerizza foglia, per foglia, per ciascheduno ordine, cominciando dall' interiori fino all' esteriori, dapoì con mano unita, & ancora, occorrendo, con spago, ò altra fronde ligata, per vn poco di tempo si tiene chiusa, tanto che infarinata, e bagnata con ouo sbattuto, alla prima vista del fuoco da questi sia tenuta chiusa; cuocesi in forno, ò sottostata, tenendola con pennas d'ocha bagnata, con ouo sbattuto, & inderata; cotte lessò, ò sotto la bragia si seruono con oglio, aceto, sale, pepe, e mosto cotto; perlessate, e tagliate per la sua

Medici-
na.

larghezza, cioè per trauerſo in tre pezzi, poi poluerizzate col ſopradetto pieno, e dorate in tegame, ſi cuocono, ò ſottette; friggonſi ancor le Cipolle ſpaccate nel ſuddetto modo per trauerſo in oglio, butiro, ò graſſo; ſ'uniſcono con ogni ſorte di carne prima, ò perleſſate, ò cotte ſotto la bragia, o fritte, trite che ſiano nella padella, e queſto lo replico per eſſer neceſſariſſimo; ogni ſtuſſato di graſſo rendono guiloſo, in particolar il Caſtrato ſe ne cuopre ogni arroſto, & auanti ſi preſentino al fuoco ſe gli ligano ſopra, ò ſe gl'inſteccano; queſte nel cuocerſi, hauendo partecipato il loro odore alla carne, cadono nella leccarda, oue danno l' iſteſſo odore, e guſto d' quel graſſo, con quale ſ'humetta la carne, e con ogni coſa poi, nell'imbandire, l'arroſto ſi cuopre; fannoſi ancora ſtuſſate le Cipolle da per ſe trite, con oglio, ò butiro, ò graſſo con la giunta di ſpettarie, herbe odorifere, e tal Volta molto cotta. Ha ancor la Cipolla molte virtù medicinali, rompe la pietra, e netta le reni, e per ciò fare, ſi pigliano dramme due di ſugo di Cipolla bianca, e dramme vna d'acqua Vira ſiniſſima, e dramme vna d' oglio commune, ogni coſa miſciato ſi piglia, e lena ogni dolor renale, e de ſi inchi, già prouato: e ſi come col ſuo odore dannifico gli occhi, coſi la ſua acqua diſtillata, gli apporta giouamento; Il ſugo di Cipolla, miſciato con graſſo di Gallina, ſana le buganze. Li Contadini lo milticano con lenito, e maturano ogni tumore; Vogliono, che le Cipolle piantate vicino à fiori, li rendano più odoriferi. Auicenna dice che ſanano la puntura delle Veſpi. Et il Cardano dice, che le lettere ſcritte con ſugo di Cipolla non ſi conoſcono ſino, che la carta, oue ſono ſegnate, non ſ'apreſti al fuoco. Quanto hà di triſto, che è il mal odore, ſerue à tener libera la carne da Moſconi, per quanto ſ' eſtende il fetore di quella, che ci è trita ſopra, mangiandone quantità turba l'intelletto, offuſca la mente, e fa perder la memoria.

Cæpa iuuat ſto. naçum, reuocando ſitimq; famemq;

Calfacit, incidit, largior vſus obeſt.

Da gli Egittij ſ'adorauano le Cipolle, & i Porri, e queſto, perche da ſè, ſenza eſſer in terra, ò in acqua germogliano, e fanno fiore, e perche ſi credeuano, che lo faceſſero di propria Virtù, come Dee le teneuano, onde fù cantato da Giuuenale.

Porrum, & Cæpe nephas violare, & irangere morſu.

O ſanctas gentes quis creſcunt numina in hortis.

In Roma le Caetane ſono preſtate, ma più le Beneuentane, à noi la Romagna ne manda belliffime. Le Cipolle Maliggi ſono più note in Toſcana, che da noi, ſi come più vſate da' Spetiali, che da' Cuochi. Gli Antichi Agricoltori ſi Valeuano di queſte in piantare con diligenti Vexzi qualche ſeme, ò pianta principale, che hò praticato con riuſcita buoniffima, e però tal Volta all' occaſione lo raccorderò; che queſti ſiano li bulbi degli Antichi, tanto in Varij modi coſtumati, ne ſtò in dubbio, perche ſotto queſti nomi di bulbi, ſi può comprendere ogni Cipolla, ò la ſteſſa Maliggi, ò le Scalogne, ò le Cipolle da fiori; ma perche vedo particolar conditura, & alle Cipolle, & alle Scalogne, e diuerſa à bulbi, ſtò in penſiero, che mangiaſſero Cipollette, delle quali noi ci ſeruiamo per fiori, concedendo alla gola quello, che à noi ſerue per luſſo; ma ſe queſta dilettaſione di fiori ſ'auantaggia per l'auuenire, quanto ſ'è fatto da dodeci anni in quà, al ſicuro ci ſaranno Cipollette,

ò bul-

ò bulbi per fiori, e per mangiare, s'habbia pur cura à questo, che non entri in capo à gustosi, che siano gustose, che al sicuro preualer il lusso del palato alla delizia de' fiori, et in vero hò mangiato de' bulbi di Tolipano, quali sono dolci, e delicati, e forse quei bulbi, anzi nominati da Ateneo erano di Tolipano di Persia, d'altra, tri Tolipani, detti Langinoi, può ancor esser, che le radiche, e tuberi, e forse ancora quella, che hora chiamiamo Farnesiana, passissero sotto nome di bulbi; può ancor esser, che quei bulbi, iacces di Martiale, si uo quelle radiche tuberosi dell'herba chiamata Palma Christi, detti Testes, de' quali si fa eleutuzio ad excitanda Venerem, di che tut o mi rimetto à più eruditi, e curioso; Quest, sò certo, che nell'assedio di Minto l'1630 gli Alemanni mangiarono quanti bulbi di fiori poteuano ritro- uare, ancorche fissero di grandissi pr.zzo. Catone nel suo Horto Vuole bulbi Megaresi, e Filomene in Ateneo li cond. se con miele se fanno cipolla, aceto, e la- sare. Martiale sta sempre su la loro calidità, descriuendoli, quando dice.

Cum sit anus coniux, & sint tibi mortua membra,

Nil aliud bulbis, quam satur esse potes.

Li Citroli, quali dalla similitudine del colore, e figura, somigliando i Cedri, so- no così chiamati, molto à proposito, seguitano la Cipolla, perche con quella, e questi fanno un'insalataper metitori di molto gusto, se bene ci fusse dentro un poco di porcata, dragone, o menta, quali la rendono manco nocua. La Cipolla poi, & il Citrolo piccolo in aceto salato, si conseruano per la futura Quaresima; per pian- tare il Citrolo fassi vnabaca con vna, o due zappate, si riempie di stabbio vecchio, e bene smaltito, qual con la circostante terra benissimo s'incorpora, & in questa riposata per alcuni giorni, del mese d'Aprile piantasi; nato, e cresciuto, con ter- ra si rincalza, e s'appareggia la buca, oue sia com' dirà d'acqua ne' giorni estiu, & asciutti si sollecita il loro frutto con inaffiamento, qual farà ancor più presto, & in più copia se li rami lunghi un braccio si cimerranno; si lasciano li più vicini al- la radica quelli, che per seme si vogliono serbare, quando siano gialli si pongono ad asciugare al Sole, per la qualità rinfrescatina, che hanno, leuano la sete, e smorzano la colera, ma con molto gusto late le fette di citrolo in acqua fresca, e posti su la lingua de' febricitanti, leua loro la sete, e proibisce, che quella non di- uenti nera, ne meno il palato, e tempera l'ardor della febre, e bolliti in zucchero, leuano valorosamente la sete.

Li Cocomeri, sotto il cui nome ancora passano li Citroli, e fanno li stessi giona- menti a' febricitanti nell'istesso modo, e tempo si piantano; ma per esser più gu- stosi, e delicati de' Citroli, con maggior diligenza se gli prepara buca più grande, procurando cappar' i semi lunghetti, e vicini al gambo, o piccolo, quali si fa- ranno star à molle in latte Caprino, o in miele, acciò il frutto sia più dolce; non si piantino quando tuona, secondo lo Steffani, perche temono quel rumore, anzi quelli anni copiosi di tuoni, non fanno bene li Cocomeri. Auicenna dice, che sotterrando à foggia di propagimi li lor rami sino alla cima, fanno il frutto senza seme; Secondo Plinio, quando sono maturi si staccano da se. Tiberio nobilitò questo frutto, perche ogni giorno ne mangiava, e li suoi Hortolani li piantano ad ogni tempo in vasi, quali per le fredde giornate riponessero, per le caldi espo- neno.

Colti-
uatio-
ne.

Electio
ne del
seme
de' Co-
comeri
e come
si colti-
no.

neua-

neano, caso però non fossero i Meioni, che passassero sotto il nome di Cucumis.

Non s'adacquano per esser pur troppo insipidi, e di nutrimento freddo, e crudo, ma che li vuole saluare dall'astintto, cuopra le radici con lana; chi Usa il mangiarne assai, calde in lunga infermità; Può esser, che Tiberio gli correggesse con miele, & anisi, come viene insegnato di fare per contemperargli, ouero vfarli moderatamente, e ne' giorni caniculari, come fu detto.

Hic tibi sit cucuminis, terris dum Syrius ardet,

Tales Tiberius dicitur esse dapes.

Ama tanto l'acqua seguendola sottopostaci, col crescer' à quella volta, quanto odia l'oglio, riuolgendosi in dietro, e decreseendo, se quello se gli aunicina, anzi se il coltiuatore hà mangiato oglio, non fanno frutti, secondo lo Steffani; Dice ancora, che posto vn grosso Cocomero presso vn putto febricitante, non più grande del Cocomero gli leua la febre; vna fetta di Cocomero posta sopra gli occhi infiammati, gli rinfresca. Vogliono si debbano dare alle Donne lussuose, & in particolare à tessitrici, essendo secondo Aristotele, queste impudiche, & Ateneo. Cui cibus est Cucumis mulier nunc tegminatexit. Li piccoli, quanto mele, in aceto si conseruano, e si possono condire in zucchero.

Colti-
uatio-
ne.

Terra,
ae. e, e
sto.

Il Dragone non si moltiplica col suo seme, ma ponendo il seme di lino in vna Cipolla, ò Scalogna, nasce Dragone, inuentione de' moderni Hortolani, ignota à gli Antichi, si come l'erba, meglio però si moltiplica con rami, quali piantati con vn poco d'offesa, radicano, si come propagandogli, se gli fanno far barbe, e poi si trapiantano; fa bene in terra soluta, aere libero, e vicino all'acque; nel leuarlo s'offerua il crescer della Luna, costumasi in insalata, misticato con herbe fredde, cōtemperando col suo calore la frigidità di quelle; misticasi ancora trà herbe, quali in aceto si conseruino, come finocchi, cappari, e simili; mordica la lingua, e riscalda il ceruello, per Vecchi di buon capo è buono, e se qualche d'vno gli facesse mal lo stomaco, due frondi di questo, masticato, l'aggiustano; si framette nelle salse pe'l gustoso odore, col quale, e col calore preserua dalla peste, e da corruttione. La decoctione fatta in vino bianco sana il dolor de' denti, e delle gingiue, il che con altre Virtù si ristringono i questi Versi.

Siccat, & incidit, reserat Dranuculus inde,

Calfacit hortensis, mulcet dentumq; dolores.

Seme.

L'Endiuia dal Latino Intubum, con nome corrotto, ò Scariola, come spetie di Cicoria, frà frondi, fiori, e semi, simil' è quella; i semi dell'vna, e l'altra sono difficili da canarsi de' suoi gusci, e però li rami, come dissi della Cicoria si fanno stare in luogo caldo inacquati in massa con peso sopra, acciò, quasi corrotti, il seme meglio ne cada, quando secchi si percuotono. Tiantasi l'Autunn, quella Endiuia, della quale si vuole hauer seme, e si ripara, oltre l'esser posto in costiera calda, dal freddo, col coprirla. E l'Endiuia di varie sorti, ma la più bella è quella, che è bianca, e nel suo mezo di molte foglie dense, e riccie; Semina di questa il seme al fine della Luna di Maggio, per il priuilegio, che tal Luna vogliono, che habbia di non far produrre seme all'erbe, nel di lei diminuir seminate; S'inacqua assai ne rēpi caldi, e di questa se ne serue, fatta venir bianca senza canarla, coperta cō her-
baccie,

baccie, ò
gusto quel
nascere co
campi, ne
stagione, p
rà; con ta
reno, che
di cane pa
gar detto
intero, c
molta qua
piani, si c
bianchi in
azione per
dissimo v
bianche, co
tro ad vso
ò in canti
questi herb

L'erba
ghese la p
tiana, am
non c'è be
quale assai
fi, e fassi n
simo sta di
gina, per l
il far vno
R. lib. i. di
Olio d
Ro
De
Te
Se
C
Le fron
nano. Fa
Tabacco
glie di Ta
foglie di q

baccie, ò locco, ò poca terra l' Agosto, il Settembre, & Ottobre; Seminasi poi d' Agosto quella, della quale tutto il Verno se ne serue, e non piovendo, bisogna farla nascere con l' inacquamento; ma perche vuole terreno buono, seminasi in quei campi, ne quali lenato il grano, e stoppia, si Vogli seminare la canepa, qual in tal stagione, per seruitio della detta canepa, si denono arare, & ingrassare, come si dirà; con tal occasione il diligente Agricoltore caua con quest' industria da quel terreno, che per altro, cosa alcuna non frutteria, tanta rendita, quasi quanto cauere di canepa, perche questa cresciuta, mediante l' inaffiamento, auanti il tempo di vangar detto terreno, ò nello stesso atto di vangarlo cauasi, ò tagliasi il capo tutto intero, con auuertenza, che non sia di rugiada, ò d' acqua, humido; e di questi, in molta quantità volti con le parte, ch' era radicata, in alto, e souraposti due, ò tre piani, si cuoprono di terra in maniera, che non sfiatino, & iui si lasciano Venir bianchi in quindici, ò venti giorni, secondo che sia caldo, ò freddo, per la quale attione perde l' Endiuia l' amaro naturale, e Viene bianca; vendonsi poi con grandissimo Utile alla Piazza, per farne insalate, e minestre ligate con ona, sì di foglie bianche, come di torfi, quali ancora si condiscono con zucchero, e dell' uno, e l' altro ad uso di medicina si serue; fassi ancor Venir bianca à coperto, ò sotto loggia, ò in cantina, ò in camera, coprendola di locco, ò pagliaccia humida; fu cantato di quest' herba, che è di poco differente Virtù della Cicorea.

Intibus est iecori stomacho ventriq; salubris,

Cocta, & cruda esur, sacro hæc igni medetur,

Et morsus sanat, quos scorpius intulit atros.

L' herba Regina fu così detta, perche Giouanni Nicozzio Ambasciatore Portoghese la portò alla Regina Madre del Rè di Francia, onde fu chiamata ancor Nicotiana, ama l' ombra, & il caldo, e per ornar vn' opaca corte senza coltinatione, non c' è herba simile, oue vna volta seminata nasce, non si scorda morta dal freddo, quale assai teme, di nascere col caldo trà quelle fessure di sassi, ò pietre; trapiantasi, e fassi nascer ancor ne' vasi, per riuerdire gli Horti pensili; il suo seme piccolissimo stà di molti anni in terra, auanti nasca; chiamasi in vero con giusto titolo Regina, per le molte virtù medicinali, de' quali è dotata, & in particolare insegnard il far vnto di questo sugo, col quale mirabilmente serue alle buganze.

R. lib. I. di sugo d' herba Regina

Oglio d' Abezzo

Rosato, e di Balsamo

Perforata

Termentina

Seno di Becco

Cera nuona.

an. oncie due.

Si fa bollire in tutto fino, che sia consumato il sugo, poi si cola, e serue ancora ad altre piaghe, e ferite.

Le frondi sole di questa, poste sopra piaghe, & in particolare nelle gambe, risanano. Fassi di quest' herba ne paesi caldi, e particolarmente in vna Isola chiamata Tabacco, oue più frequente viene, e più grande, e più perfetta, è di maggior foglie di Tabacco. Mentre vn caldaio di fortissimo liseno bolle, se gl' infondono le foglie di quest' herba, le quali ogni poco, che v' stiano, vengono ad esser cotte, quelle.

Colti-
uatic-
ne.

Tabac-

quelle distendano sopra filà ad asciugarsi, quando sono impascite, e liberè da humidità, le riuolgono nella maniera, che si vede il tabacco, & al fumo asciugano. Il sugo di queste frondi ammazza sicuramente i pedocchi.

L'herba Santa Maria, detta Menta Greca, dal luogo oue frequentemente nasce, serue per far fritelle, e per la sua dolce agrezza sono vitanza grata; li giorni di magro, se bene fatto col grasso, non sono ingrati, si come trite, e mistate con oua, la frittata rende buona; dà ancora buon gusto, & odore alle minestre oue con altre herbe entra, e salse; è mangiata volentieri dalle Donne, e per giouar à i malori della matrice. Moltiplica col spartire il caspo, se ne fa impiastro sopra il pettinecchio, e sà orinare; scaldata con vino bianco, e sopra lo stomaco, lo corrobora; questa pianta sparsa in terra, scaccia i serpenti, e lo stesso fa il suo fumo.

L'herba Stella nasce feminata per tutto, è trapiantata serue in insalata di misticanze, & ad uso di Medicina, perche sana i flussi dello stomaco, & è principale, e sicuro rimedio, beuuta in vino valoroso, contro i morsi delle vipere.

Li Fagioli, da' Latini Faseoli, da vn' Isola di Grecia chiamata Faso. quelli, che s'arampicano, seruendo per lo più tenerissimi in insalata, perlessati che siano, con pepe, oglio, aceto, e sale; si poneranno nell'Horto con molto utile, e dilettazione, con questa consideratione però, che nel farci vna buca, oue si debbono piantar d'Aprile, Maggio, e Giugno à Luna nuova; si empia di stabbio sufficiente à porgere alimento à quelli d'alzarsi fino oue vuoi, che giungano, ne dubitar se l'aiuti con buon grasso, non cuoprino qual si voglia pergola, ò non souramontino à qual si voglia canna, ò pertica preparatici, e massime tenendogli zappati, & aggiuntoci terra al piede, secondo che erisceno, e se non saranno in luogo fresco, bisognerà adacquargli; Quelli corutti, ò bacelli, che non s'accomodaranno cotti in insalata con aceto melato, e pepe; perlessati s'insarmano; poi si friggono; e poi si pra, quasi à tante Lampede, si ponga la salsa d'aglio descritta nel Libro secondo; ouero li grani tenerissimi perlessati in tegame, posti con cipolletta, ouero aglio, petrosello, menta, sapia, e pepe si friggono, si che de' Fagioli si può dire:

Si pipere, & in ulso faciāt coquus arte salubrem,

Dic mihi naturæ seruit, an iste gula.

Gl' istessi in aceto per la Quarisma si conseruano; quelli, che induriscono sù la pianta, secchi si raccolgono d: si gnare li punti giocando, e da seminar l'anno auuenire; vero è, che de' bianchi tal volta se ne fanno minstre non tanto molli, come de' rossi, e negri; e ce n'è vn'altra specie di negri vnati di biaco à guisa di marmo chiamati Turcheschi; questi io gli hò fatti arapioxe sopra vna torre alta sei pertiche, ne mai hò hauuto seme perfetto, se non quando sono stati in sito caldissimo contro muro meridionale. Le foglie di questi poste nelle lenitere, tirano à sè tutte le cimici; è detto il Fagiol bortenise, ò raparino ancor Similace, delle cui facoltà s'è detto.

Cit lotium hortensis similax femin q; tumultum

Excitat; instat; alit; praua alimenta creans.

Del Finocchio così detto, perche magno fanore seme reddat, ò dal Latino col diminutiuo di sieno, *feniculum* è chiamato, egli è ben di uere, si come gli Agricoltori Bolognesi hanno riconato prima di tutti modo d'auerli l'Inuerno, così questi

Coltu-
ra,

Vfo.

questi
gli An
fanno
& in stag
to non è a
cati de' no
dno prem
poi Verro
come dico
perche tu
ogni volta
maniera, c
lo, ò Vogli
seme assai
ò miele, ò
gione non l
sua natura
le si Vorre
ta-to, che
fissimo, p
dato, ing
guistano, e
grossi: qu
nella som
ghezza, m
quali da po
chiamasi in
mente, per
uenire anc
perche il se
rouaglia, ò
seuota da se
al soffitto di
quello seme
sto seme si c
ni costretti
fanno Final
da la Scuol
Non ab
nochio) la
dica coprir
pradetto mo

questa nuova coltiuatione sia prima d'ogni altro da Un Bolognese descritta: tutti gli Autori in Vero n'hanno parlato, ma il modo col quale li nostri Hortolani li fanno Venir grossi, quanto gambe humane, e gustosi, quanto qual si Voglia frutto, & in stagione nella quale il Mondo pure priuo d'ogni delitia verdeggianti, al certo non è ancor stato detto: ma perche tanto li descritti da gli altri, quanto li praticati de' nostri Horti sono d'Un istesso seme: con occasione di parlare della semenza, dirò prima: del modo antico, & all'altre regioni Vniuersale di coltiuare Finocchi, poi Verrò al particolare de' nostri Horti; Sembrasi dunque, ò piantarsi non solo, come dicono gli altri di Dicembre, e Gennaio il Finocchio, ma ancor di Febbraio, perche tutti nasceranno à primi caldi in Un medesimo tempo: Il tutto s'esquisca ogni Volta, che il terreno ben lauorato, e stabiato ritrouasi priuo d'humidità in maniera, che si possi maneggiare: Fannosi nelle vaneggie bucciette. ò col sarchiello, ò Vogliamo dir zapetto: farsi Un solchetto cauo due, ò tre dita, & in ponesi il seme assai raro, & in quelli primatimi mesi non è bene farlo stare à molle in latte, ò miele, ò piantarlo dentro fichi, come viene insegnato di diuersi, sì perche la stagione non lo comporta, sì perche il seme del Finocchio Bolognese è tanto dolce di sua natura, che non hà bisogno d'aiuto: di quelli, che nel mese di Marzo, & Aprile si Vorranno seminare, si potrà far stare il seme à molle in vino, ò latte, ò miele, tanto, che si Veda, che gonfi. & à questo modo seminati, nasceranno: daporprestissimo. procurando, caso non pioua, a' in equarli, secondo il grasso, che c'haurai dato, ingrosseranno: si tengono liberi da ogn'herba, e leuando li troppo vicini, s'aggiustano, che siano lontani l'uno dall'altro Un sommessio, se Vuoi, che Venghino grossi: quando la loro ferolaccia gamba è giunta all' altezza sufficiente, allarga nella sommità, in forma rotonda, Una quantità grande di rami di quasi egual longhezza, in capo a' quali, quasi attaccati à fili, aprono, come Una rosetta di fiori, quali da poi in seme si conuertono. Questa dalla similitudine, che hà di parasole, chiamasi in Latino Umbella da altri Panocchia, da' nostri Hortolani più propriamente, per la quantità de' rametti sudetti, chiamasi rama, col quale nome per l'auuenire ancor io la scriuerò. Quando questa è ò seme perfetto si secca, si stacca, ma perche il seme, che ne cade volentieri, non vada à male, bisogna hauer pronto una touaglia, ò altro panno, e sopra quello piegata si recide, & al Sole polla, poi si scuota da semi, ma meglio sarà l'inuolger questa rama, auanti si tagli. in carta. & al soffitto di qualche stanza asciutta si conserui fino all'altro anno, perche se bene questo seme è buono per anni tre, è però più perfetto, e dolce, il primo anno; Di questo seme si caua à Bologna gran denaro, perche sono gli Hortolani delle altre regioni costretti à Venire ogn'anno à pigliare da noi nuouo seme, quali il primo anno fanno Finocchi dolci; ma accortesi non esser in campo Bolognese, degenerano; Loda la Scuola Salernitana questo, dicendo.

Il seme del Finocchio il vento espelle.

Non abbandonare (con tu to, che ti para hauer riportato frutto, e seme da Finocchio) la sua radica, perche se taglierai li secchi gambi nell'Autunno, e la radica coprirai di buon letame, à Primavera, più presto d'ogn'altro seminato nel sopradetto modo, cresceranno belli, e saporiti, e li venderai con molto utile.

Ma

Cok-
nazione
de' Fi-
nocchi
cardi.

Ma la coltura de' Finocchi cardi, compitezza delle tauole del Verno, ricchezza de' nostri Hortolani, gloria de' gli Agricoltori Bolognesi, onde disse anche Un Fiorentino.

O Finocchio gentil, chi non t'honora,

Chi non ti loda si può dir, che fia

Tutto, e per tutto di Bologna fuora.

Principiasi in quel tempo, quando la comune madre di già spogliata de' grani prodotti per Vitto dell' Uomo, e de' strami per Vso de' gli Animali, credesi riposata quietare, allhora coperta di letame, qual non importa se bene fosse nuouo, in luogo, oue s'inacqui, profondamente arasi, e dappoi con acquamento fatta morbida, che sarà circa mezzo Luglio, coperta di nuoua materia, che i grassì, ò stracci, ò penacchi, ò capelli, de' quali molto il Finocchio si diletta, per poter comparir erinito su le tauole de' Signori, ò altro stabbio, Vangandosi si riduce in Vaneggie in forma atta, e comoda da poter' inacquare, iui il sudetto seme staccato dalla rama con forbice, già fatto germogliare, seminasi, e con leggier zappatura in quella s'incorpora, poi subito s'inacqua. Il pensiero de' gli Antichi, che seminando in una buca sei, ò otto semi di Finocchio, ne nascono due, ò tre de' detti semi uniti, quali poi con maggior forza ingrossino, e creschino, è lontanissimo dal Vero, mà ritrouandosi due granelli congiunti, & attaccati à vno stesso filo, ò rametto, come in molti si vede, e però s'è consigliato il tagliarli con forbice, perche scuotendogli si staccano separati, quasi producono con vna sola radice due Finocchi uniti, coperti d'vna solo superficiale fronda, quali vengono ancora più grossi, e belli; Hora di questi Finocchi così seminati, e nati, mediante l'inacquargli, se n'andiranno leuando ogni giorno li più congiunti tanto, che se ne lasi vno solo lontano dall'altro, quanto ci possa capire la zappa, il più prosperoso, e grosso, quale cresciuto zappasi, e con terra minuta ricalzasi al piede, seguitando con inacquamento à mantenerci il terreno fresco, e morbido, che in questa maniera attendendo ad ingrossire non alzarà il fusto per produrre seme; di quelli, che si leuano, per renderli rari, si caua denaro alla Piazza. In quattro mesi caui più utile da questo campo, che da vna possessione. perche al principio di Nouembre, ouero al mezzo, secondo che cominciano i freddi, leuandoli con le radiche, in luogo fresco, & oscuro si conseruano, per vender, e partecipare questa singular delizia col nome d'indurita Agricoltura à tutte le parti d'Italia, & in ogni modo l'istesso terreno lauorato di nuouo, serue per fare cimepa; con questo modo l'vso d' Finocchi si può praticare nelle tauole tutto l'anno, perche questi cardati da Ottobre per tutta Quaresima si lasciano godere, nel qual tempo le radiche de' vecchi, che sono state il Verno coperte di letame, come s'è insegnato, cominciano à porgere de' nuoui sino, che de' primi seminati si comincia ad hauerne, quali per tutto

Vso ge-
nerale.

Agosto, seminandone, ancor di Maggio, e Giugno, oue s'inacqui si vedono; Seruue il Finocchio per lo più crudo, e mangiasi la fronda, il gambo, e la rama, la quale auanti s'allarghi, ouero sca della fronde, chiamasi cartoccio, e leuata la prima rama, con vno piede di gambo, tanto quanto se ne ritroui di tenero, seguita ad alzare altri figli inferiori però al padre, quali, ò freschi si mangiano, ouero in aceto, e sale per la Quaresima si conseruano; per hauerne il seme perfetto Vuol' esser del gambo.

gambo di m
mente quel
do li suoi
li fiorire, p
sopra vno p
in mortato,
casa tua so
ro il seme
dopo passo
ro, così co
durito se ne
la sua dolce
me si è detto
questo si ser
sto seme, pr
mo: mangia
bi. Questo F
scono d'le
s'è detto, l
parte (lasc
co più d'v
per i giorni
cuopre ogn
l'ingare li c
no li Finocch
cassione di la
gono primi
Finocchio f
rape, & ali
dell' Horto
sorte di Fimo
qua inato, i
riceallo fior
mola e da al
nella Guine
narra, che
Finocchio
golar rime
scato gli o
li ritornan
uoca copios
reni il sece
che nelle lo

gambò di mezo, e di quelli, che naturalmente non s'alzino molto, e particolarmente quelli, che hanno più rare le foglie. Se per sorte li sudetti figli, spandendo li suoi rami, indurissero, come naturalmente fanno per voler far seme, lasciali fiorire, poi raccolti li rametti piccoli con quei fiorini gialli attaccati, poneli sopra un panno ad asciugare assai al Sole, poi staccati li fiori dal rametto, pestagli in mortaio, e con setaccio raro cauane il solo fiore, per vender, o per adoprare in casa tua sopra bragiolo, o cefali, o altri, come s'è detto; ma caso ancora ingressassero il seme li sudetti figli, questo tenero, auanti cominci a seccarsi mangiasi crudo. o dopo pasto, o con occasione di bere con gusto; conseruasi ancora questo seme tenero, così con i rametti nel sudetto modo con aceto, e sale. Con questo secco, & indurito se ne fanno pizze, o focaccine assai buone; questo serue fatto in poluere, con la sua dolcezza, in luogo di zucchero sopra pere, e mele, e con virtù perche, come si è detto, scaccia i latri; Quando non era tanto abbondanza di zucchero, di questo si seruivano, hora queste grane in zuccherano; Numero dieci grani di questo seme, presi a digiuno con un poco di sale, rendono all'huomo un sì to soauissimo; mangiato di questi semi dopo pasto, impediscono la putrefattione de gli altri cibi. Questo Finocchio cotto a poco piace, tuttauia quei Finocchietti bianchi, che nascono dalle radiche Vecchie, le quali sono state coperte di stabbio l'Inuerno, come s'è detto, la Primavera cominciando a crescere in molta quantità, si leuano in parte (lasciandole due solo sopra qual si voglia radica) quando siano lunghi poco più d'un dito, & in minestra lessati, e cotti in brodo con un poco di prescintto per i giorni di grasso, e per quelli di magro con oglio, e naranze si seruono, e se ne cuopre ogni lessi di carne, e pesce; quelli minuti, che l'Autunno si leuano, per altro li uogare li cardati seruono per lo stesso uso; meglio di tutti, per questo seruigio, sono li Finocchietti forti, che da se sopra colli nascono; e massime quando con occasione di lauorare la terra, restano da quella coperti, perche da quella ne vengono priui in parte del fortore, e sotto quella si fanno bianchi, e teneri. Questo Finocchio forte, detto Aneto, serue in grani, & in poluere, & in molte salse, con rape, & altre viuande dette, e da dirsi; Serue ancora a sopra seminare ne' seminati dell' Horto, perche abborendo gli Uccelli l'odore, non li dannificano. Un'altra sorte di Finocchio chiamano marino, ama luoghi caldi, e muri meridionali, ne quali nato, in vasi vi si trapianta; è d'acuto odore, e gusto amaro, ma perche conferisce allo stomaco, ancorche sia capitoso, molti lo pongono nell'aceto, o nella salamoia e da alcuni fresco se ne è fatto minestra ma non per me. Scrive il Botero, che nella Guinea fanno archi di gambi di Finocchi, tanto vengono grandi, e Bruirino narra, che in Francia usano cuocere il Pesce su la gradella inuolto in foglie di Finocchio, dal quale ne ricene gusto, e morbidezza. Il Finocchio è unico, e singolar rimedio per gli occhi, e questo s'è imparato da' Serpi, quali hauendo offuscato gli occhi per il lungo star sotto terra l'Inuerno, col fregarli attorno a' Finocchi li ritornano a pristina vista, si come ne ringioueniscono, secondo il Platina. Prouoca copiosamente il latte, i meltrui, e l'urina, leua l'opistione antica purgale reni il secco si deuere fare in poca quantità. Ad una cosa solo si deuere hauer l'occhio, che nelle loro canne un verme si ritroua, quasi uelenoso, questo è commune all'altre

Fiore,
& uso.Finocchio
chi grani.

Medicina.

Vso in
Cucina.Aneto.
Vio.

Medicina.

tre Città, sono in Bologna i cardati ne sono liberi, compimento fauoritiſſimo della gratia fatta dal Cielo a queſto Clima, della quale ne ſia ringratiata Sua Diuina Maieſtà con duplicato obbligo, perche tal Volta il conceder ad vn ſito ſingolar qualità, non ſerue, mentre à gli habitanti non ſia ancor dato ſpirito, & ingegno di poterſene ſeruire, il che per quanti anni ſia ſucceduto à Bologna circa li Finocchi, ſi conoſce eſſendo meno di cento anni, che ſi coſtuma.

Frago-
le.

Colti-
uatione.

Le Fragole dal latino Fraga, cioè odore, ò longhe, ò rotonde, ò r.ſſe, ò verdi, ſono da gli Horti partecipare il Maggio, e Giugno, mà il Luglio, & Agoſto dall' Alpi ſenza coltiuatione ne ſiamo proueduti, di che ſi vede, che a' lignano tanto in buon terreno, come in triſto, e tanto al Sole, come all' ombra; Piantaſi però nell' Horto in terreno, ò uingato, ò zappato, vn piede lungi l' vna dall' altra in terzo; Deuonſi tener nette da herba non ſolo, mà da quei bracci, quaſi ſila, quali la pianta vecchia della fragola, per multiplicare allonga, e lo fa con tanta frequenza, che con gran diligenza à penſe ne può diſondere; e ſe per ſorte ſi ricordafſe, in breue tempo tutto'l campo di ſila haurai pieno, con ſterilità, ò perdita della madre; per contrario leuato li detti bracci, & occaſione di multiplicare, haurai quante fragole ſaprai deſiderare; e perche ò per la grauezza del frutto, ò abbattute dalle pioggie, tal volta ſi colcano in terra, con pregiudizio della loro bontà ſai à bene con cannette, in forma di gelofia, tenerle alte. Per riparare alla loro frigidità ſi fanno ſtar à molle in generoſo vino, dal quale leuate, con zucchero ſopra, e nene ſotto ſi ſeruono; ſe ne fanno ancor crollate, e ſalſe, come d'ogn' altro frutto, ouero col loro ſugo ſi ſemperano ſalſe, ò ſi condiſcono viuande con guſto; lo coſtumo ponere le fragole nell' eſterna parte de' partimenti d' i giardini, à canto le pietre, con dilettaatione, & utile, mentre con foglie, fiori, e frutta coprono le ſteſſe pietre. Rinfreſcano le fragole beſiſſimo il fegato, prouocano l' orini, leuano la ſete, ſermino le diſſenterie, giouano alla milza, & eccitano l' appetito; il ſugo del frutto eſſica i coſſi del Viſo, e gli vlceri, & aſſerge la pelle guaiſta da moruiloni, chiarifica la Viſta, e leua da gli occhi le nuuollette; diſſe di queſte vno.

Arriident, Aestate cibus, corruptaq; febreim,

Fraga creant, oculis viſceribuſq; fauent,

Oud'è, che ci ſtanno volentieri dentro li Serpi.

Qui legitis flores, & humi naſcentia fraga:

Frigidus, ò pueri, fugite hinc, later anguis in herba.

La Lattuca, perche è pianta piena di tutte, ſola trà tutte l' herbe, fu di gli Antichi hunta in ſima, con tutto, che li Romani foſſero ſino al tempo del Medico Muſa di non mangiarla, in riguardo di Venere, qual nella lattuca fauoleggiorno che naſcondeſſe il caro Ad me morto, ne à caſo fu queſto coſi ſinto, forſe perche eſſendo la lattuca contraria à Venere, quello, che già morto non era più buono per Venere, ſtaua bene trà l' herba à lei nemica, onde da' Pitagorici chiamauaſi la Lattuca Eunuco; Serua ad inque la Lattuca per Religioſi, e per chi vuole condurre Vita caſta, mà non per ſpoſi. E tanto frequente l' uſo di queſt' herba, che non c'è, chi non ſappia coltiuarla, e maſſi ne perche ſi ſemina da tutti i tempi; non ri- cuſa qual ſi voglia terra lauorata, alligna in qual ſi voglia Clima, con tutto ciò ri-

cuſa

sempre meglio in sito caldo, e temperato, e però, ò si semina, e trapianta per l'Autunno, e quella, che si semina la prossima Primavera, si pone ne' luoghi solui, e difesi da Tramontana, mà quella, che si voglia seruir per l'Estate nel fine di Primavera, in luoghi humidi, e freschi, & ombrosi si pone; Dichiarando sempre, che d'Inuerno non si può seminare, mentre il terreno non sia temperatamente asciutto, e che non nascerà sino a' primi caldi, si come seminata l'Estate, non nascerà se non col beneficio dell'acqua, mà piu presto con questo aiuto nascerà d'ogn'altro seme; sento nominarla di molte specie, e Conrado Eresbacco non vuole, che la capuccia fosse ritrouata al tempo di Plinio; perche non poteua esser quella, ch'egli chiamaua Capadocia? la quale con vocabolo corrotto si chiamasse dapoi capuccia; Pare, che nostri Horti si possa ridurre à due sorti, Una bassa, che può esser la sefile di Plinio, così detta da seder sopra la terra, della cui specie è la Capuccia, ò Romana, ò Francese, ò Crespa. L'altra sorte sarà l'alta di fuslo da foglie liscie, e Verde scure, che può esser la Laconica de' gli Antichi, da noi detta Lattuconi. Queste, come hò detto, ancorche si seminino, quando l'huomo vuole, e con le sudette circostanze venghino belle, nondimeno con industriosa Agricoltura, al principio d'Ottobre, si seminano, dapoi ne' primi giorni di Nouembre se gli prepara una vaneggia, che alta dalla parte Settentrionale, declini assai à mezo giorno, difesa, se sia possibile, da Tramontana da muro, ò monte, ò altra terra alta, & in questa prima vi si seminano spinacci, dapoi una delle sudette sorti di Lattuca vi si trapianta à Luna nuoua, e cortandogli un poco le radiche, lungi l'una dall'altra mezo piede, in terzo si pongono; in à qualche giorni trà caspi, e caspi di questa Lattuca, in un picciol buco, si pone una grana di faua. Nascono li spinacci, e più gagliardi della Lattuca, cresciuti col beneficio del sito, à mezo giorno esposto si cauano per l'uso, con giouamento in questo atto di rimuouer la terra attorno alla stessa Lattuca, la quale non resta d'aggrandirsi, & vnirsi senza offesa della già piantata faua, quale di già comincia à nascere, & in tanto, che lei comincia ad alzarsi, si libera dalla Lattuca già cresciuta, e venuta da vendere, restando solo la faua, la quale ancor tempestiuamente porge il triplicato guadagno al diligente Hortolano, crescerà à meraviglia qual si voglia caspio di Lattuca, à quale scopertagli la radica della terra circostante, si tornerà à coprire con colombina, ò altro letame ben fracido, misticato con poluere; Deuesi la Lattuca tener netta da herba, mà perche abborrisce il ferro, non s'adopri il serchiello, mà con le mani si leui l'herba. I Lattuconi cresciuti in palmo in terreno grasso, si ligano con pauiera, ò gionchi, ò altro, auertendo, che siano liberi da ogni humidità, sì di rugiada, come di pioggia, e se bene vogliono si facciono bianchi in tre giorni, tal volta ce ne vogliono quindici, che non si può conoscere se non con l'aprirne uno, e però è bene legarne una quantità de' conuicini in una stessa vaneggia in un istesso giorno, perche tutti saranno da vendere in tre, ò quattro giorni, dapoi, che si sarà conosciuto siano bianchi; De' Lattuconi n'hauem una specie, che di natura s'uniscono senza ligarli, e vengono più belli, quanto con miglior coltiuatione s'aiutino. Seminafi ancor Lattuca ne' campi piantati di faua primatiua, con stile di venderla l'Inuerno, e la Primavera, e possi seminar'ancor trà grani, & in qual si

Indu-
stria d'
Agri-
coltori.

Lattu-
coni.

Vio.

Voglia luogo, perche non danneggia a cosa alcuna, amà però lo stare trà le rape; Vogliono, che misticato sterco di Capra con seme d'Aniso, o finocchio infranto, o altro seme odorifero, e fattane quasi Elettuario, s'incorpori con la Lattuca nell'atto di semiarla, e che possa pigliare l'odore di detti semi, quale ancor se gli partecipa nell'atto di trauantarla, leuandogli alcune foglie più basse, & in quell'offesa ponendoli detti semi odoriferi. In insalata la Lattuca cruda, e cotta per natural ordine. L'antico suo condimento costumasi, e tanto più se per temperar la sua frigidità, con la qual ne giorni estiuè all'huomo di giouamento, si mangiarà poturizzata con Un poco di zucchero; l'Economo la potrà far mangiare con rucola, o dragone, o cipolla, o altr'herba calida; deuesi lauar poco la lattuca, acciò si più saporita, e sana, come riesce ancor tale, oue non s'inacqua. Cuocesi, e se ne serue in far minestre, e coprirne altri lessi, sì di grasso con presciutto, sì di magro con tarantello; la capuccina vnita riempesi perlessata che sia, con piccattiglio di carne di Vitella magra, o di Cappone, pignoli, Vua passa, cacio Parmigiano grattato, oua, e spetiarie, poi si fa fornire di cuocere in buon brodo, con presciutto dentro; per li giorni di migro il pieno fassi con polpa di peste trita, tarantello dissalato piccato, qualche petroselli, mandorle pistacciate, pane grattato, e spetiarie, e si fornisce di cuocere con tarantello dissalato, coprendone con quella pesci regalata d'oglio, spetiarie, & agro; riempisi ancora con pieno ordinario, si può fornir di cuocere in butiro, e con questa si può coprire sì pesce, come carne; Li torfi di lattuca, li quali, secondo Disillo in Ateneo, sono più soau; cotti intieri, o tagliati in fettoline in brodo, seruonsi in minestra ligati con onno; e per giorni di magro cotti in acqua con tarantello dissalato, seruiti con oglio, e sugo di melangole; in zucchero condiscesi la lattuca, conseruasi in miele, secondo Bruirino, e Dioscoride la conserua in salamoia. Contro l'vbbriachezza è la lattuca, perche con la frigidità reprime il calor del vino, si come d'ogni cibo caldo, e però questa è quella sorte d'insalata, che si dice sana, e costumata dopo cena, ecco dunque sciolto il dubbio di Martiale, quando disse.

Virtù.

Claudere quæ coenas lactuca solebat auorum,

Dic mihi cur nostras inchoat illa dapes?

Et Horatio. Nam lactuca innatat atri post vina stomacho.

Ateneo trà l'altre qualità le attribuisce facoltà di leuar la sete, e che trà tutte l'herbe cotte sia la migliore, e M. Magnino Medico Milanese tiene, che generi meglio sangue di qual si voglia herba, essendo che declina alla frigidità, & humidità, in conformità di che leggiamo, che Augusto, da graue infermità, con l'uso della lattuca, risanasse, onde in segno di gratitudine le eresse una statua, di che fu detto.

Augustus per me releua fastidia morbi.

Et Lactucinos Roma togata vocat.

Per rimedio prestante senza spesa in Vilia, può seruire con la foglia applicata alla Erisipilla, e con l'uso di mangiarla, rinfrescarsi dentro, e fuori; il seme beuto impedisce la sollecita pollutione in sogno, hà posto la lattuca il nome alle frappe, con quali gli huomini s'ornano il collo.

La Maggiorana, perche il mese di Maggio hà la maggior sua Virtù in colmo,

ouero

ouero perche è medicina à maggiori, non à giouani, di ramo offeso si pianta, ò in terra in regione calda, ò in vaso, per poterla nasconder l'Inuerno, accresce l'Hor-
to di bellezza, & odore, mentre in terra serue per sicparella, e se ne circonda par-
timento di fiori, ouero in vaso, con arte si riduce à qualche forma d'huomo, anima-
le, globo, carrozze, ò altra diletteuole figura, in terra è assai danneggiata da topa-
relli, quali rodono le sue radici, per liberarsi da certa loro infermità; quindi è,
che il seme à uso di medicina assai serue, & entra nella triaca, per la facoltà, che
hà di digerire, aprire, assottigliare, e corroborare; il sugo distillato nell'orocchio sa-
na la sordità, e uelena il dolore; tirato su per il naso, tira la flemma dalla testa,
mondifica, e conforta il cervello; mangiata, & applicata di fuori, gioua allo stomaco,
e lo mondifica. Perciò tal Volta per dar odore, e sanità, si pone ne' mangiari, e
false, perche enacua per da basso la colera, e flemma; conuiene ancora à chi diue-
ne idropico, e porge utilità à chi urina difficilmente. Alcuni n'hanno fatto ancor
minestra da se. Se in Villa alcuno sia oppresso da dolore, causato da frigidità, i lo-
ro fiori riscaldati sotto testo, ò in forno, e posti in vn sacchetto s'applichino alla
parte dolorata, dissipano indubitatamente li flati.

Mag-
giora-
na.

Culto.

Medi-
cina.

Più conosciuti sono li Melenzani in Liguria, & à Roma, che in queste parti, così
detti, quasi mala infana, perche mangiati, turbando la mente, fanno quasi im-
pazzire. In terreno vangato, e particolarmente con stabbio Vecchio ingrassato, si
piantano lungi due braccia l'vno dall'altro, nati se gli rimane il terreno al piede,
alcuna volta con ridurruici altra terra intorno per rinalzo, producono fiori, e frut-
ti, ò bianco, ò paunazzo, secondo la specie; il frutto tenero monda, come vna
mela, e tagliato in bocconcini con cipolla, e petroselli, se ne fa minestra da magro,
ouero bollito in buon brodo da grasso, si come li sudetti bocconcini in vn pignatto
con agresto, e pepe, petroselli, oglio, e sale, si tartufolano. Tagliasi ancor in sette,
& infarinato si frigge, quali viuande per campagna ne' giorni di magro possono
passare, e massime per la famiglia, si come per gli Hebrei sono costumato cibo; sarà
più ciuile se si riempirà nel modo, che delle zucche si dirà.

Melen-
zani.

De' Meloni, quasi malum magnum, la coltura è forse la più laboriosa, che hab-
bia l'Hortolano, mà si bene altrettanto utile, perche essendosi l'uso di questi fatto
più frequente di giorno in giorno, Vediamo che l'huomo non contentandosi d'vn so-
lo, ò due Meloni in tauola, ne vuole le donzene, sia per dubbio di non affronta-
re li buoni ne' pochi, sia per l'auidità, con la quale si mangiano, per lo che gli Hor-
tolani si sono ingegnati d'esserne più abbondanti, sì come odoriferi, facendo star
à molle i semi in acqua rosa muschiata; s'ingannano molti nella coltuatione, col
dargli molto stabbio, credendo haucr li più saporiti, saranno ben più grossi, mà in
quella guisa, che vediamo la vite in terreno grasso produrre vna morbida, così la
pianta del Melone, che habbia la radica in grasso, che le porga il nutrimento hu-
mido produrrà Meloni morbidi, & insipidi; Sarà dunque meglio preparargli, &
ingrassargli la terra auanti il Verno nel vangarla, acciò con quella misticato il le-
tame, si ponghi in terra grassa, non in stabbio, la quale lena allo stabbio, con star in-
corporata in quello, quel setore assai nocivo alla bontà del Melone, e d'ogni herbe,
e sarà meglio quella terra, la quale per se stessa vigorosa, habbia bisogno di poco

Meloni.

Colti-
uatio-
ne.

Terra.

letane, è molto à proposito la nuoua riposata, non la sfruttata, e bracrà, nel far le loro buche sarà bene prepararle molto tempo prima, che sia l' hora di piantarceli, col misticar il letane ben smaltito, con assai poluere, ouero in luogo di stabbio ponerci cenere, quale se fosse di letame abbruggiato, saria meglio, perche quello stabbio di bestie grosse, che conserua assai l' humidità, non fa buoni Meloni, e però uien lodato assai quello di Pecora, o Capra, ouero sarà ancora ottimo consiglio far stantare le Pecore, o Capre, quanti il Verno, in terreno, oue si vogliono far Meloni. In queste buche così preparate, lungi l' vna dall' altra piedi trè, si piantano sei, ouero otto semi nuoui, due dita sotto terra, con la punta volta in giù, di Melone non crepato, e presi de' più vicini al gambo, o piccollo, e quelli de' primatini, e più vicini alla radica della pianta; da alcuni si fanno germogliare nella terra, o stabbio humido; questo però si potrà praticare da chi per qualche accidente fosse tardo à piantarli, mà li presti non si curino di sollicitargli in questa maniera; d' altri li semi si fanno star à molle in latte, o miele, ouero Vino, oue sia zucchero, poi asciutti li piantano; Altri conseruano i semi trà rose, credendo, che di quello odore si riempiano, tutte cose da prouarsi in darno; vogliono, che li semi siano più perfetti lasciati nel Melone fino, che marceschi; nati, col beneficio di qualche tempo pionoso, si possono trapiantare in altre buche, oue non ne fosse nato, procurando portar con loro la più congiunta terra, che sia possibile; oue nascono troppo spessi, si leuino, lasciandone due, o trè piante per buca, le più vigorose, come hanno quattiro, o sei foglie, si castrano, col tagliarli alle due, o trè foglie i bracci, o rami, Et vn poco più cresciuti, si cuopre di poluere tutto il gambo, lasciando scoperto la punta de' bracci, li quali, secondo che crescono, si cortano vicino al frutto, accioche attendano ad ingrossarlo, non ad allongarsi, se preparassero molti Meloni, o de gli accoppiati, se ne leui, lasciandone trè, o quattro per pianta, secondo la bontà del terreno; questo castrargli, che è il cimargli, o accortargli i bracci, si deue far quasi ogni giorno, Et in questo consiste la laboriosa coltiuatione; non sarà bene inacquargli, perche, o si seccano i Meloncini se l'acqua li copre, ouero fanno Meloni insipidi, per la ragione sudetta. Carlo Steffani consiglia adacquargli con lisciuo; la poluere ancora, che per le pioggie salta sopra a' Meloncini, quando sono piccoli, li fa seccare, à questo si può prouedere, col sottoporci vna delle loro foglie, si possono cogliere, quando cominciano à mutare colore, ouero odorino, e si deuono cogliere auanti, o dopo il lenar del Sole, per detto di Varij Autori, il che non s' osserua. Il sentire Plinio, che narra, come à caso il primo nacque in Campagna, Et il veder ogn' anno comparire nuoua sorte, mi dà à credere, che la natura adberendo all' uso di questi più frequente de gli Antichi, ne produca di nuoua specie continuamente, secondo la varia coltiuatione; Et l' esperienza non mi distoglie da questo pensiero, perche hò veduto la semenza d' vna sorte degenerare in altra, migliore, e peggiore, quale s' hauesse mandato altrove forse, o saria riuscita meglio, o gradita per la nouità. Le tante varie sorti di questi ridurremo à trè sole, cioè l' vna di quelli, che usati comunemente serpono per terra, e si mangiano maturi l' Agosto, e trà questi sono limati, e per bontà, e per esser primatini li Cortognoli, o habbiano il nome dalla Cortogna, à cui sono simili,

Varie
forti di
Meloni.

simili, ò da vnà terrà di Romàgna detta Cuccagna, di questi ottimi abbondante, ò forse essa da loro habbia riceuuto il nome; i longhi, perche vennero di Turchia, chiamansi Turchie, altri Scotie, perche da tal Prouincia furono portati, altri Serpati dalla similitudine della loro scorza, con serpi, e simili. La seconda specie sarà di quelli, che pur cresciuti serpendo in terra, si leuino auanti maturino allo scemar della Luna, & al soffitto di qualche stanza oscura appesi, vi si conseruano fino passato Natale, si come anco si nascondono in grano, ò miglio, acciò non sentino aria, e questi chiamati Meloni di acqua, ò da Verno, sono di due sorti, vna rotondi, di scorza gialli, praticati in Toscana, l'altra lunghi, e verdi, costumati in Liguria di questi io costumauo ogn'anno per Natale regalarne Amici, e Padroni, tra quali Vno il Marchese Bianchini mio Signore, e questo in segno di gratitudine, perche da questo Cavaliero hebbi prima certi semi di Meloni Spagnuoli, che sono la terza sorte di Meloni, non più veduta, ne conosciuta, quali quasi viti, ò piselli, arampicandosi sopra frasche, con tanto profitto hò praticati, che ardisco affermare, che torni più il conto far due buche di questi, che venti de gli altri terrestri; prima perche vna pianta di questi, che s'arampicano, fa più Meloni, che dieci de' terrestri, & io n'hò hauuto vna buca, quale n'hauena cresciuto venticinque à tanta grossezza, che bisognò, oltre le frasche sopra, quali erano arampicati, con legni appoggiati, e sottoposti, sostenergli, & in vn'altra buca iui vicino n'hebbi vno, la cui grossezza non capiua in vn gran bigoncio, lo mandai à donare in Palazzo, portato da vn' Asino, & ogn' vno correua à veder così grosso, e merauiglioso frutto; Vn'altro simile cominciai à mangiare vn Venerdì, e durò tutto il Sabbatho, ancorche ne mangiassi, chi era alla mia tauola, perche quando s'hauena mangiato vna di queste gran fette s'era quasi sazio, tant'era grosso, oltre la dolcezza, e sapore; questi piantati nel sudetto modo, ò con poco più ampla buca, e ben di poluere rincalzati; di natura s'alzano vn piede, piantasegli presso, ò circondansi di rami grossi, sopra quali s'arampicano fino alla più alta longhezza, tralasciato, & isparmiato le lunghe, e fastidiose brighe di casirargli ogni giorno; questi sono liberi da quell'imperfetto d'esser la metà di differente gusto, cioè la parte, che tocca la terra; non è pericolo, che dalle pioggie questi, col far saltargli sopra la terra, siano offesi, quello importa non ingombrano terreno, perche non serpendo, si contentano, di tanto terreno, quanto occupano li rami, che gli sostentano, potendosi iui vicino, & alla loro fresca ombra seminare, e piantare ogn'altra herba. Ma che diremo della loro singolar bontà, la quale se dal caldo vniuersalmente à gli altri ne prouiene, questi per esser dal Sole più dominati, che gli altri, farì senza dubbio più perfetta; non occorre sperare da questo frutto maturo di Luglio, mà si ponga pur' a capitale dal principio d'Agosto fino à tutti i Santi, perche cominciando vicino à terra à far Meloni, nell'alzarli cacciano braccia, in capo a' quali producono ogni settimana vn'ordine di Meloni, tutti rotondi, dritti, e senza imperfetto, e seguitano in questo modo fino, che dal caldo sono fauoriti, & in vero la natura stessa ne' Meloni c'è molto fauorevole, poiche nel tempo estiuo per trè mesi ci prouede della più fresca, e gustosa viuanda; che si possi domandare: sono questi ancor loro di trè sorti, rotondi, rossi dentro, e grossi, con dura, e molle polpa;

Meloni
da Ver-
no.

Rapari-
ni, se sua
coltivia-
zione.

polpa; altri lunghi, e pur rossi, ma non così sodi; li terzi piccoli, rotondi, di scorza bianca, non molto polpa, di color di vino, ma gustosi, e saperiti in maniera, che paiono saper di muschio. A questa specie s'accostano certi Meloncini, dal colore chiamati d'oro riguarduoli, per la picciolezza, & odore, perche non crescono più d'una mela, onde hò hauuto opinione che possino essre il Melo popone de gli Antichi, e ne hò hauuto, come noce, sono di scorza liscia, di color d'oro rigati di certi segni larghi ineguali, e rossi, d'odore gentilissimo. Siano in una stanza, ò si portino in mano; si possno mangiare, ma sono insipidi; pian'ano in Vasi, ò in luogo delicato, e comodo a farglz vezzi con inacquargli, e lauorargli, e se n'ornano gli Horti pensili; circa la salubrità de' Meloni, non è mia professione il parlarne, tuttaua Albino Imperadore ne mangiua dodici il pasto, ma Papa Paolo Secondo morì per mangiar assai Meloni; dirò il mio parere, li buoni dolci, ben maturi, freschi moderatamente, con cosa salata mangiati ne' tempi caniculari, non hò saputo, che mai habbiano nociuto, in questo addottrinato dal a natura, la quale non ne hà proueduto la Fiandra & Inghilterra, prouincie, che non sentono caldo; ma li tristi à Canalli, ò Asini si deuono dare; è ancor diuersa l'opinione del gusto, onde fù detto.

A chi diletta il Fico, à chi il Melone,
Segua del senso suo ciascun la voglia,
Che pur, ch' a tempo, e luogo il frutto coglia,
L'vno può star de l'altro al paragone.

Di Melone ben maturo, e non tanto dolce si fa minestra con brodo grasso; e passa Vfo in ta se gli aggiugne ouo, e cacio, come alla zucca, e per giorni di magro ligasi con Cucina. latte delle sue stesse anime, ò di mandor'e, se ne fa ancor torte cotto che sia in buon brodo, poi misticato con caci, ricotta, oua, e spettaria; & altri pur come si dirà di zucca; Le scorze si condiscono in miele, & il meloncino piccolo si condisce in zucchero, ma le scorze dal nostro Economo nette da quella superficiale guscia si faranno bollire in mezzo vino, da poi asciutte al Sole, ò in forno, e quasi secche si poneranno nel mosto quando sia cotto per i due terzi facendone bollire dentro fino, che per la cocitura dell'altro terzo si faccia il mosto cotto ordinario detto ne sopra-detti libri, e questo in Vaso con lo stesso mosto si conseruano per mangiare con molto gusto, e senza spesa di zucchero, ò miele la Quaresima; la parte buona del Melone tagliata sottile si secca al Sole, ò in forno; poi quando se ne vuole seruire, si farà riuenire con acqua tepida, e seruesi in minestra, ò copritura di Polli cotta con presciutto, ò altra carne salata come se fossero stringhe Genouesi. I semi poi di quanta sanità fino, e solleuamento à poveri amalati pesti, e ridotti in latte à tutti è noto, oltre, che si danno ancor à sani per mondificar le reni, e rinfrescar il fegato, che effectua ancora lo stesso Melone mirabilmente, onde fù detto.

Abstergit, lapidem minuit Pepo, mitigat æstus.

Aristotele, e Teofrasto dicono, che si taglieranno i rami di Meloni fino alla radica, e si copriranno di strame per riparargli dal freddo, che alla Primavera germoglieranno; facciano la proua chi crede alla curiosità di questi. Il Melone rosso dentro pare sia più gustoso, e non teme tanto l'humido, è l'humidità, che dal letame le sia

le sia par
reno sia p
Meloni
d' tristo aff
fresco
cere la C
grossi, ro
ne sono
greco P
risinnio
leuata, e
quel disti

L'Orig
menza, e
la radica
chie, le
da cond
ogni sal
rende da
purga p
sana la r
veleni se

il N
si detto
to, da al
anni, in
sce felice
ancor si c
Galeno,
cibo com
sti Verfi

Le Pa
Macro.

le sia partìcipatà, il che è molto nociuo à bianchi, e però è necessario, che il terreno sia pendente, e si scoli presto, e trasmetta l'humidità presto, per hauer buoni Meloni. L'Erera Spagnuolo dice, che il Melone è come la Donna, ò che è buono, ò tristo affatto, cioè non hà mediocrità, Vuole ancora, che il Melone guasti il pan fresco. Lo Steffani dice, che ponendo vn poco di Melone in vna pignatta, fa conoscere la Carne più presto. Li Meloni buoni deuono esser di luogo oue non s'inacqui, grossi, rotondi, belli, e ben fatti, in dieci sette compartiti, e d'ogni scorza, ò colore ne sono de' buoni; maturi assai su la pianta, onde in latino Pepones sono detti dal greco Pepo, che significa maturo, e Vogliono esser graui, e percossi con mano non risonino, il loro gambo sia grosso, & amaro, la parte à quella opposta detta fiore rileuata, e tenera, e sopra il tutto assai odorifero, come leggiadramente si contiene in quel distico.

Flos, pes, pondus, odor, scabies, resonantia nulla,

Hæc sunt peponis signa futura boni.

L'Origano allegrezza de monti in greco significa, ancorche la sua minutissima semenza, che d'Autunno si raccoglie si semini, tuttauia Viene meglio à leuarlo con la radica da luoghi aspri oue nasce da se, e trasportarlo nell'Horto vicino alle pecchie, le foglie tenere si mangiano in insalata, & ottimamente ogni viuanda frigida condiscono, e contemperano con la loro calidità, si come con l'odore fa grata ogni salsa; Aristotile dice, che se quando si cuoce il vino, vi si pone Origano lo rende dolce. Misticata con acqua mellata, e beuuto alla quantità d'vn bicchiero purga per di sotto la malenconia, e prouoca i mestrui. La decoctione dell'Origano sana la rogna, e leua il prurito. L'herba posata nel naso purga la testa, & è contro veleni secondo Emilio Marco dicendo dell'Origano.

Illius in vino cui at decoctio sumpta

Quos vis pestiferos morsus, si sæpe bibatur,

Cum mulso sumpta proudest aconita bibenti,

Sic multis alijs dicunt obitare venenis.

Il Nasturtio perche mangiandosene fa torcere il naso con la sua acrimonia è così detto, onde li nostri Hortolani, che poco lo costumano chiamanlo ancor Agreto, da altri Criscione, semina si per tempo di Primavera, con seme vecchio di tre anni, in terreno humido ben lauorato, letamato, nasce in cinque giorni caldi; cresce felicemente con l'inacquarelo, cotto con carne li porge grato odore, col quale ancor si cuopre; crudo in insalata di lattuche, ò altr herbe essendo calido, è buono; Galeno, e l'Egenita Vogliono si mangi crudo con pane, e Xenofonte l'asserisce per cibo companatico di Persiani, le sue Virtù maggiori sono dal sudetto Marco in questi Versi descritte.

Fortius est herba semen, de pellit abortum,

Hæustum cum vino, ventriq; animalia pellit,

Et sic serpentis dicunt obitare venenis,

Solus odor positi carbonibus effugat illas.

I e Pastinache à pascendo, perche i plebei molto ne mangiano, onde disse il Macro.

Pastinache.

Quod pastum tribuit, est Pastinaca vocata;

Namq; cibum nullæ radices dant meliorem.

Con la stessa coltivatione dell'altre sopradette radiche fatte grosse si cuocono nel medesimo modo delle sudette detto, mà à queste si leua il midollo duro, & possonsi cuocere sotto le bragie, alcuni queste cotte lesso cuoprono d'agliato, ouero nel modo descritto in questi due versi sopra la pastinaca.

Si coquus, & pipere, & melliti munere mulsi

Condiat, & stomacho grata erit, & Veneri.

Petro-
fello.

Il Petrosello ancora Apio d'indico detto, del quale s'è l'horto come la cucinà non douriano mai esser priui; passato Natale quanto più presto sia permesso dalla sanità del terreno seminasi, di seme Vecchio bagnato d'aceto, ò acqua Vita, in luogo ombroso fresco, e spessissimo; quelli, che dalle radiche si vogliono seruire, ò lo trapiantano, ò lo seminano raro. Il primo anno non fà seme, e se lo facesse faria poco, e tristo, la sua foglia si deue leuar à Luna nuona senza offender la radica, perche subito di nuouo pullula, rarda più à nascere, che qual si voglia seme, e però si vuole seminar presto, perche souarrinuando i caldi taluolta non nasce, onde trà gli Hortolani è trito detto, che se non è seminato auanti canti il Cuculo, non nasce, ò tarda quaranta giorni à nascere, gusta esser calpestatò, perche ne viene più bello, il grasso fitto, e l'acqua sopra, tagliato, che ne siano le foglie, lo fanno verdeggiar presto, queste, ò si vendono, ò si seruono alla cucina, e si seccano all'ombra per il Verno, quando coperta di neue la terra, non se ne possi hauere; Plinio vuole, che nasca meglio nelle pietre, e però si chiama Petroselino, perche Seleno in greco significa Apio. In quante Viuande entri, s'è detto, e si dirà, si come quanto facci buona salsa Verde, se ne copra ogni carnaggio lessò, e se ne regalino diuerse Viuande fritto in oglio, ò grasso, ò butiro, & altre Virtù, parti delle quali si contengono in questi versi.

Vfo del
Petro-
fello.

Chiamasi il Petrosello vn Apio Ortense,

Che trà le pietre, e calpestato gode,

Frequent' è più d'ogn'altro in sù le menfe,

D'aprir, e riscaldar merita lode.

Dà colore Verde ad ogni cosa col sugo, & insieme odore; La radica si fà in minestra ligata con ouo, & è meglio quella del primo anno, che quella la quale habbia trasmesso ogni humore nel seme. Lessata ancor la radica copre ogni Viuand lessò, & infarinata si frigge, come l'altre sudette radiche; Vnita poi con la foglia i giorni di magro, e cotta con aglio, oglio, agreste, pepe, & acqua fà buona suppa. Hà molte virtù medicinali, ma trà l'altre è assai nemico à Scorpion; si co ne sana le mrisicature di quelli; dissipa, e fà perder il latte dalle cime, e però s'adopra ne canti, quando non si vogli, che lattino, e si proibisce alle donne lattanti.

Pepe
Ameri-
cano.

Il Pepe Americano, per hauer fortore, com' il Pepe Orientale, altrimenti delle siliquæ detto siliquaastro, ouero indico, chiamato da Auicenna Gingeuo Canino, potrà succeder, e nell'horto, e nella cucina al Pepe Orientale, quai non si può hauer Verde per le qualità del Clima. & il secco con molta spesa, & il Ligustico d'Apicio pare non si ritroui, Seminasi trà Marzo, & Aprile in Vasi, ò in terra grassa, tra-

trapianta
che roten
fanno r
per seru
farle asc
dorle, ò T
come har
gliano in
taio, far
cia di qu
scia sem
cuocono,
quali pu
quanto sa
mo, e Jan
segra, m
so de' Ve
di denti
turare og
bauai qu
Ancor
ordini di
ripe de f
Primane
parte r
la far sem
peste, con
fusa con r
per proue
Et in caso
e facendo
lire nella
glia pres
dore, e m
le ventosi
La ma
re d'haue
lo pianz
ò perir
ne ancor
fino al M
piantara
guo, e L

trapiantarsi nelli stessi luoghi, questo fa certe silique, quasi e orneccchie, ò certi bacche rotonde, ò fatte à meloncini, ò in altre forme, prima verdi, poi maturando si fanno rosse, e con questo colore, e le sudette varie forme ornano il tuo horto; ma per seruirte alla cucina ti conuiene fare, che siano rosse, e staccate, all' ombra farle asciugare, poi poste in semola asciugarle nella maniera, che si seccano le Mandorle, ò Pignoli, che si vogliono coprire di zucchero, ne hauendo vaso à proposito come hanno gli Spetiali, tu adopra vn catino, ò scaldaletto; asciutti, e secchi si tagliano in bocconcini, e tanto il seme, come la scorza dalle buccie, si pestano in mortaio, facendole venire più in poluere, che sia possibile, da poi si misticano ogni oncia di queste in tante libbre di fior di farina, nella quale posto lenito sufficiente, si lascia fermentare, & aperta, e crepata, se ne fanno pagnotte grosse, quali in forno si cuocono, e da quello lenate si tagliano in fette lunghe, e grosse à guisa di biscotto, quali pur di nuouo in forno ad asciugare benissimo si pongono; fatte toste, e dure, quanto sassi, si pestano di nuouo in mortaio, e la poluere si setaccia, la quale è ottimo, e sanissimo Pepe; leggesi il Clusio, che le virtù, e facoltà mediche di questo insegna, ma frà l'altre fatto impiastro di questa poluere, e foglie di tabacco sana il morso de' Uelenosi, il decocto di queste silique, ò bacche in acqua di fonte sana il dolor di denti tenuto in bocca, la poluere sudita misticata con grasso di gallina fa maturare ogni tumore; Ecco dunque in parte sodisfatta la promessa, che dall' Horto baurai qualche aromato per uso della tua cucina.

Ancorche ritrouosi Pimpinella, la quale è così detta quasi Bimpinella, da due ordini di foglie dipartite, con quali orna i suoi rami, per tutti li Prati, e viali, e ripe de fossi, e campi, e luoghi fastosi in ogni modo dourai, ò di pianta, ò di seme, ò la Primavera, ò l'Autunno procurar d'hauerla nel tuo Horto, perche all' ombra in parte remota senza impedire terreno, che si lauori, multiplica, anzi con non lasciarla far seme, e taluolta coltinarla l'haurai sempre tenera, e più odorifera della capestre, con la quale recrearai mediante l'insalate, ò il vino, nel quale sarà stata infusa con mirabil gusto, ne giorni estiu, e la tua famiglia, & il cuore, onde dicesi per prouerbia, che l'insalata non è buona, nè bella, oue non è la Pimpinella; Et in caso di contagio tenendo in mano & odorandosi vn fasciculo di Pimpinella, e facendone star nel Vino infuso, che hai da bere, e ponendo vn'altre fasciculo à bollire nella pentola della carne, che si deue mangiare, sarai al sicuro con la tua famiglia preseruato con l'aiuto di Dio da peste. Ponoca questa Porina, i mestruu, il sudore, e mondifica le reni, il segato, e la matrice, liberandoli da opilationi, dissolue le ventosità, & è grata allo stomaco.

La maggior industria, che si possa usare nella coltura de' Piselli sarà il procurare d'hauerne presto, e de' teneri, per molti mesi estiu, e per ciò fare bisogna non solo piantarne auanti il Verno, e questi ponergli in luogo soliuo, e caldo a trimento, ò periranno per il freddo, ò non produrranno presto il desiderato frutto; ma piantarne ancora di Genajo, ò Febrajo pur nell' istesso sito, quali se bene non nascono sino al Marzo, in ogni modo fanno frutto poco dopo li sudetti; Di quelli poi, che piantarai il Marzo, & Aprile in luogo ombroso, e fresco, goderali il frutto il Giugno, e Luglio, perche in tal sito ne giorni caldi si manteranno più nello stato di teneri.

Vio in
luogo
di pepe
Oriental.

Pimpinella.

De' Piselli.

Coltivazione

Sito.

Terre-
no.

Vlo.

nere zzz, nel quale son atti ad oprarsi; Il terreno Vuole essere ben lauorato, meglio stabiato, & in quello il seme trè dita si pone sotterrato; nati, & alti mezo piede si zippano con ridurli attorno il gambo poluere, poi con Un ramo alto cinque, ò sei piedi se gli porge occasione d'arampicarsi; Il che fanno con tanta Velocità, e tenacità, che ne per Vento, ne per altro accidente si possono staccare; Di questi teneri se ne fanno minestre, sì di magro, come di grasso, assai buone, quelle con petrosello, Una spinz, ò agreste, e tarantello di salato dietro; queste con brobo, e prescutto, ò vterescia, ò panzetta, ò salame bollito si ligano con ouo, ouero se li pone stracciato; In Uno de' sudetti modi cotti se ne cuopre ancora rispettuamente ogni pollo, massimamente il Piccione, & ogni pesce, massime la Raina; questi tenerissimi i giorni di magro in Un tegame, con oglio, e petrosello, aglio, ò cipolletta, agreste, pepe, e sale soffriti sono assai nobilee gustosa Viuanda, quali in luogo d'oglio d'olua non abborriscono il butiro, ò l'oglio d'amandole dolci; e prelessati ancora, e tenerissimi si fanno in frittata, ouero in torta, quali si tramezzano ancora di fette di prauatura, ò rauagliolo, in suo luogo cacio tenero; Quelli, che non s'adoprono nello stato tenero si lasciano indurire à perfezzione poi battuti, & cauati di baccelli, si seccano al Sole, ò in forno, accio non si buccchino, e se ne fa poi la Quaresima minestra assai buona, ma non sono poi atti à piantarsi, si come per contrario li baccati nascono, ma quelli sono resi inutili à nascere mediante il fuoco del forno, e però seruono per ponerci à nascer dentro qualche quantità di seme di qualche fiore, che si desidera, nascendo Vinto riesca doppio; sono li piselli detti da noi roueglia di due sorte rossi, e bianchi, li rossi sono più grossi, e più dolci, ma temono il freddo; De bianchi ne sono de grossi, e minuti, e fanno più quantità di baccelli, di questi secchi, fatti in poluere se ne fa pasta per rusignoli, sono di mezzana qualità trà quelle cose, che sono di buono, ò tristi sugo, peroche molti, e poco nutriscono. Facilmente, e con difficoltà si smultiscono; tardi, e presto descendono; generano flatu, e li discacciano, e però la Scuola Salernitana disse.

I Piselli son buoni, e son cattiuu,

Con la forza cattiuu, e buoni senza.

La Verità però è, che si douriano molto teneri mangiar assai cotti, & i giorni estiuu, e perciò fu detto.

Sint mihi, dum filiqua frigent deiecta recenti,

Pisa sub æstiuo prandia grata cane.

Porri
latiuu.Colti-
uatio-
ne.Capi-
tati.

Li Porri perche Porro eant longè lateq; grassentur, detti da noi poco usati, dalle tauole ciuili sbinditi, in due dipartiti. I Romani praticauano nel Settile, e nel Capitato, proueniente però da Un istesso seme, ma dalla coltiuatione fatti differenti, peroche il Settile così detto, perche le loro foglie teneri si segauano, secondo, che pullulauano, seminauasi il Marzo spelsissimo; Di questo si Valeua Nerone per far buona Voce à cantare, di che essendo tal Volta lodato, disse, che a' Porri se n'hauesse obligo, onde fu chiamato Porrofagus, forsi questo Prencipe reprimueua il suo mal fetto, col mangiarci dietro comino, perche non sarebbe stato gradito da poi, ne complessi Venerei, onde Martiale.

Fila

Li Capi-
nati di S.
detto delle
terra mezo
gnatta rot-
grossare, si
che l' Inu-
grossi à Ro-

In seg. a-
ti, & appi-
co di li gu-
do sia, per-
uiano, oue
qualc n-
impedisce
eccetto, e
misticato
sangue, &
ro panti-
la erapola
mutando l'
lor delle mo-

Le radice
Radix pr-
eccellenza
scemar del
so, quanto
tempo, e le
larmente bi-
nole se ne fa-
ta, à Roma

Taglia
calde inuo-
nati due or-
te ferrolin-
acqua, qua-

Fila Tarentini grauius redolentia porri,
Edisti quoties, oscula clausa dabis.

Li Capitati si miniamo nello stesso tempo, perche vengono più grossi, che li si minati di Settembre, cresciuti si trapiantano, cortando le radiche, & herba, come s'è detto delle Cipolle, e si pongono in un fessatello cortati, quasi propaginati sotto terra mezzo piede, & in si fanno grossi, e bianchi, e con sottoponerli pezzi di pignatta rotta pesti, se gli leua l'occasione d'allongare le radiche, & attendono ad ingrossare, si fanno ancor venir bianchi sotto le vinaccie, ouero locco, e non s'usano, che l'Inuerno; Al tempo di Martiale quelli dalla Ariccia erano mandati assai grossi à Roma, mentre dice.

Mittit præcipuos nemoralis Aricia porros,
In niueo virides stipite cerne comas.

In seg ano fargli venir grossi col poner nel canello della loro herba trapiantati, & appigliati, che siano, semi di rape, ò di cucumero, fattagli la via con un poco di legno acuto, ouero casso, la causa, perche da noi non si costumano molto, credo sia, perche di cipollette, in luogo di questi, tutto l'anno, come hò detto, ci seruiamo, ouero che venghi, perche gli Hortolani seguitano à coltivare quell'herbe, quali con molto utile in buone tempo sbrighano il terreno, e questa con poco utile, impediste più d'un anno la terra; mangi si il porro crudo, e cotto come la cipolla, Medici; eccetto, che per la sua minutezza non ci importa la riempitura. Il sugo del porro na. misticato con aceto rosato, & assentio, applicato alla fronte, ò le narici, ferma il sangue, & il suo odore scaccia le Serpi, e Scorpioni, si come la foglia risana le loro punture, purga lo stomaco dalla flemma, è contro il veleno de' fonghi, è contro la crapola, & ubbriachezza, e rende le Donne feconde; i suoi capi cotti due volte, mutando l'acqua, fermano il corpo; le foglie cotte, & impiastrate, giouano al dolor delle moroide.

Le radice, la qual con Voce Latina Raphanus si dice, che vuol dire in Greco Radice perspicua, vedendosi delle grosse, come infanti, e perciò da noi quasi per eccellenza radice chiamasi; hà la figlia poco differente dalle rape, si semina nello scemar della Luna de' mesi Marzo. Maggio, ò Agosto, ma vuole il terreno tanto grasso, quanto lauorato profondamente, acciò possa venir lunga, e grossa in un istesso tempo, e le seminate di Marzo, e Maggio s'adacquino; sono di più sorti, ma particolarmente bianche e negre dolci, ò forti, e sempre si mangiano crude, e per ornare vuole se ne fanno statue, ò altre figure; Di radice c'è la saluatica, da noi poca cognita, à Roma chiamasi Romolazzo. Delle radici fresche disse Strabone Gallo.

Cuius amara fatis, quatienti viscera tussim,
Mensa premit radix: triti quoq; seminis haustus.
Eiusdem vitio pestis per sape medetur.

Tagliate in fettoline, e si calde in vino bianco, s'applicano al petto ecchio ben calde inuolte in panno lino, con utilità di far orinare, e se questo non bastasse, beuasi due oncie del lor sugo, con altrettanto maluagia, che s'orinarà sicuro. Le dette fettoline coperte di zucchero, e polle in un piatto per una notte, trasmettono acqua, qual leua le lentigni dalla faccia.

Costa-

Rape.

Cotumasi, come si dirà, lenato, che sia il grano, ò stoppia da' campi, ne' quali si voglia fare canepa l'anno auuenire, arargli, il che li Rustici chiamano risendere, perche fendendo con l'aratro per mezo quell'alta parte di terra, detto il quaderno, one è stato il grano, vogliono la terra nel solco, quale appianando, rendono più comodo per vangare dappoi, e con questa occasione ci pongono letame, & in alcuni li seminano fava, ò rucchetta, ò altre herbe da ingrassare, come si dirà, e in di alcuni tal volta vi si seminano rape, quasi ruapa, quia à terra ruatur, & ex agro raptur, da noi detti nazoni, senza farci differenza d'altri simili spetie, perche effectivamente la rapa è la rotonda, & il nazione è longo, e con ottima Economia, perche Volendo le rapi il terreno grasso, e non profondamente lauorato, questo è il meglio, senza dubbio, della Possessione, e l'arare nella sudetta maniera, non è molto profondo; s'aggiunge, che dal tempo di detta aratura, fin che si comincia à vangare, staria otioso il terreno, e con questa Agricoltura si farà fruttare molto, volendo Plinio, che dopo il grano, e fava, la rapa sia più utile d'ogn'altra cosa, e succede appunto à questi (à caso però) quel modo, che dice Plinio, si douria tener nel seminar rapi, cioè nudo, e pregar, che nascano per se, e per Vicini, perche seminandosi nel fine della Luna d'Agosto, li Villani per ordinario sono quasi nudi, e seminandosi in questo campo aperto, il più delle volte la minor parte è de' Padroni; nel chiuso Horto lauorato con zippa, con più speranza di singolar utile; nello stesso tempo si semina, e massime, one s'adacqui, perche tal volta non piovendo, quelle del campo non nascono; praticasi ancora il seminarle al fine della Luna di Maggio, volendo, che habbi proprietà di far, che l'herbe non producano seme, à me è accaduto, che hauendo seminato cauoli alla fine della Luna di Marzo, quasi da altri paesi, per spetie bellissime, haueno procacciato; questi forse, per esser seme vecchissimo, come hò detto auuenire, sono nate rape, quasi senza far seme, si sono lasciate mangiar tenere, e buone ne' mesi di Giugno, e Luglio; Se ben vuole la rapa aria, e stagione fredda, perche reprimendo il freddo il crescer in foglie, sono sforzate à conuertire la sostanza in ingrossare la radica, e la rapa di più da brine fredde ne viene tenera, e dolce, come disse Un Poeta.

Alia.

Hæc tibi brumbali gaudentia frigore rape,

Quæ damus: in cœlo Romulus esse solet.

Vto.

Vorriano esser seminate rare, e però il seme si tramezi con poluere, e doue nascono spesse si diuellino, ò si trapiantino altroue, Volendo Palladio, che tagliatoci le foglie, e la punta della radica, col trapiantarle venghino più grosse; muna di queste diligenze s'usa da' nostri Rustici, ne meno le roncano, ò sarchiano, come il douer Vorrebbe, e pure Vengono grosse, non già per causa del seme, che per sempre è tutt' uno, ma per la bontà del terreno. Ma delle rapi la bontà consiste nella tenerezza, e dolcezza; questa se gli procaccia, con far star il seme tre giorni infuso in latte, ò miele, quella dal terreno le viene compartita l'vna, e l'altra qualità, e più nelle di color giallo, e nelle lighe, che nelle rotonde grosse, ò schiacciate; quando si vogliono cuocere, scorticare à guisa di mele, tagliate in fette si perlessano in acqua, da poi in buon brodo grosso si fanno assai cuocere, indi se le aggiunge lardo petto, aglio, e petroselli, ouero cipollette battute, presciutto, salciaccio Milanese, con

con vn rametto di finocchio dolce seccho, se ne fa minestra seruita con cacio gratato sopra, e per i giorni di magro, in luogo di brodo, gettata la prima acqua, se gliene aggiunge altra, con oglio, petrosello, & oglio, ouero ben lessati, nel sudetto modo si soffriggono con aglio, ò cipollette, oglio, e pepe ammaccato, qual con queste sempre si serue, ouero ben lessate, e cotte, fatte che siano tenere, si cuoprono d'agliata, se ne fa ancor minestra di grasso dappoi, che sono perlessate, pestandole minute col coltello, e fattole cuocere in buon brodo, se gl'in corpora ouo, e cacio. Da altri ben cotte, nel sudetto modo si passano, dappoi con ouo, e cacio, si condiscono, il che si chiama maritarle, e da alcuni sono chiamate rape armate, le quali quanto più sono armate, tanto più sono mal sicure dalla voracità de' goli; si fanno cuocere le rape sotto le brage, poi fatte tenerissime, e pelate, e nette da ogni immondezze, si pestano assai col coltello, indi poste in vna pignatta viriata, se gli pone brodo grassissimo, ouero midolla Vacina trita, e per giorno di magro butiro, in qual si voglia de' sudetti modi se gli aggiunge pepe, cannella, e zaffarano, & a lento fuoco pian piano si fanno bollire, misticandole tal volta, e quando si seruono, si sbruffano d'acqua rosa, con vn poco di zucchero; Cotte sotto la bragia, e non sopra, perche pigliano mala qualità, e pelate se ne fa insalata con oglio, aceto, mosto cotto, e pepe, e nello stesso modo si condiscono le loro foglie, ò getti; cotti lessi, quali cacciano bianche le rape conservate in casa sotto la rena, ò sabbia, mà non vicino al vino, perche l'offendono; queste foglie, ò getti, ben cotte lessi, posti in vn piatto a scaldare, con sopra butiro, ò cacio, & vn poco di pepe, sono buone; questo pepe, ò altro aromato, ò finocchio vuole sempre accompagnarle con la rapa; si come deu'esser ben cotta, e come il brodo è più grasso, è più sana, perche è di buon nutrimento, prouoca l'urina, fa buona vista, e cotte con Castrato, giouano alla quartana, & altri mali malenconici. La raccolta della rapa è l'ultima, quale si fa d'Ottobre, dal qual tempo, fino a Febraio, si possono usare, mà più innanzi non le lodo, ancorche in Vinacce, ò sotto senepa, ò sale, secondo Crescentio, in Vasi si conseruino fino all'Estate; se ne fanno altre viuande, mà in fine sono poi rape. Arrostitua vna rapa quel Curio Romano, quando da Ambasciatori Sanniti gli fu presentato l'oro, per ottener la pace, quale col ricusarlo mostrò, che tanto era la continenza sua del vitto, come dell'oro; questo esempio non ritroueria il simile a nostri giorni. Alessio, riferito in Ateneo, parlaua con Tolomeo, che arrostitua vna rapa; tutto serua per reabilitare questa radica. Mà fuori dell'uso della Cucina, con rape s'ingrassano mirabilmente Torci; e Bour, onde n'è venuto il prouerbio di dire, Grasso arrapato; Secondo Crescentio, di rape tagliate in mezzo s'ingrassano campi, edunque non à caso li Belgognesi nel campo destinato à canepa li pongono, mà bisogna considerare, che questi ingrassando tirano à se prima la grossezza del terreno, e però sarà necessario di nuouo ingrassarlo nell'atto di vangarlo, ouero lasciarci dentro la metà delle rape tagliate, acio si marcino; trapiantane li rape l'Autunno, e la Primavera, e ne viene seme, del quale se ne fa oglio da brugiare buono, e le loro foglie, è fasti sicchi, lenatone il seme, seruono per cauallieri da sita sopra le quali lauorano volentieri, ò per fare stoppe. Pimio narra hauermi veduto grosse da lib. 40. & il Martiri di lib.

lib. 100. *miraniglià grande*, che di sì picciol seme in quattro mesi venga sì grossa radica. E l'Erera vuole, che la rapa dia più nutrimento, che qual si voglia radica, la Scuola Salernitana.

Allo stomaco gioua l'humil rapa.

Medicina.

In fine la decottione della rapa leua il freddo a' piedi, e però a' Putti se gli lauano con quella, per liberarli da buganze, ma meglio fatto vn buco in vna rapa, riempito d'oglio, e quella posta sopra le bragie, vi si fa bollire, con l'oglio s'ungono le buganze, con molto utile; lo stesso effettua la decottione.

Regolitia.

La Regolitia così detta, perche da' Greci si chiama Glycirrhiza, cioè radica dolce, in terreno asciutto, vuole poca coltuatione, perche è pianta, che con la radica da se stessa serpendo, assai moltiplica, e con l'utile, nel principio di questo Libro detto. Il suo sugo, qual si condensa, come l'agreste, per serbarlo all'occasione, netta, e mondifica le reni, forsi meglio d'ogn'altra cosa, perche conduce poca altra materia à quella parte, oltre che rinfresca il fegato.

Roscagno.

Il Roscagno, forsi così detto da Vocabolo corrotto di Rescano, perche hà le foglie à guisa d'vna spina di pesce, che comunemente Resca si chiama, è herba nuouamente praticata, atta à seruire cotta in insalata, altrimenti detta Liscari, o Caili, questa in terreno grasso la prima volta semina si, è pianta si, poi cadendo l'Autunno il seme, rinasce la Primavera in maggior quantità; S'alza col fusto vn piede, se ne diuellono li rami senza muouer la radica, qual seguita pullulando à produrre donnuoi, quelli si cuociono, e poi con le dita se ne leua il duro quasi spina, che è nel mezzo, questi asciutti si seruono in insalata, oue pare, che ami l'aglio, in minecra, o come finocchio si sula in aceto con cappari, o da sè, hà virtù diuretica, perche purga per da basso, e massime per l'vrina gagliardamente.

Rucola.

La Rucola in Latino chiamata Eruca, quasi linguam comedendo erodat, semina si di Primavera, e perche non faccia presto li fiori, tosa si spesso, à che gioua ancor l'inacquarla, non teme il freddo, ne qual si voglia aere, stà bene misticata trà l'insalate di natura frigide, perche questa col suo calore le contempera; per vecchi, o desiderosi di figli si fà bollire con la carne; per contrario de uesi proibire da' Monasterij, onde Ouidio.

Nec minus erucas iubebo euitare falaces.

Et vn' altro. Excitat ad Venerem tardos eruca maritos.

E questo in riguardo della sua calidità, à, con la quale rompe ventosità, fà orinare, e digerire; vogliono ancora, che dia forza nelle battaglie, e che moltiplichi il latte. La domestica hà le foglie più minute della saluatica, e però chiama si gentile.

Della Ruta.

Amala Ruta la vicinanza del Fico, quale con la sua dolcezza tempera l'arritmonia di quella, e successiuamente luoghi caldi, secchi, magri, e difesi da venti, teme il freddo, e però il Nouembre si cuopre di cenere; Semina si il Marzo, e Settembre, non è bene lasciarci far' il seme, perche diuenta legno, per lo che se non si seccasse presto, douria si annouerare trà gli arbusti; per ouare à questo male si deuene recidere à trauerso, perche ringiouenita, pullula tenera, e vigo osa, moltiplica meglio col propaginar li rami, e fatti radica trapiantarli; s'appiglia ancor col porre vn ramo in terra, oue fà radica, e massime se si planterà in vna Cipolla Maligi;

Seco-

Secondo Carlo Steffani, nel piantarla bisogna ingiuriarla, e maledirla. Ha molte virtù medicinali, per le quali vuol esser carpita, che in Latino chiamasi *crucere*, onde ne viene detta *Ruta*, quasi *Eruta*, particolarmente contra i vermi, che offendono i Putti, e nemica d'ogni veleno, ò velenoso, e dice si, che chi vuole toccare *Cicuta*, si frega prima con *Ruta*, acciò dalla venenosità di quella non sia offeso. Vogliono, che uno coperto di *Ruta* potesse andare contro il *Basilisco*, imparato dalla *Donnola*, quale volendo combattere con *Scorpe*, mangia *Ruta*, e si frega con quella, col cui odore la supera. Certa cosa è, che quarto tiene l'ombra, ò l'odore della *Ruta*, le *Serpi* non ci s'accostano, tanto è loro nemica; Anzi temono, e fuggono il profumo fatto di *Ruta*; così la botta, e ogni animale velenoso, sino il *Diavolo* l'abborrisce, e con ragione, producendo questa in capo del fiore una *Croce*, e però fu cantato.

Quid dicam vires acuentis lumina Rutæ?

Quæ dira prohibet mixta venena manu.

Inacquato la Casa, quando si vuole scopare con rami di *Ruta*, scaccia le Pulci; Il sugo di *Ruta*, ouero il vino, oue habbia bollito *Ruta*, è rimedio certo contro ogni veleno d'erba, ò sonnifero. Dopo, che il gran *Cesare* hebbe superato il sapiente *Mitridate Rè di Ponto*, curioso d'arriuare primo alla sua stanza, per farsi padrone di quei secreti naturali, de' quali sapeua questo Rè esser abbondante, solo, e sollecito si trasferì all'armario recondito de' secreti, e letto sopra un vaso, Rimedio contra peste, credendosi di trouar qualche singolar virtù d'erba nel vaso, ritrovò uno scritto, che diceua, Vinti foglie di *Ruta*, due noci vecchie, e tre fichi secchi, ond'egli questa ricetta chiamò *Triaca de' Contadini*. Dice *Cosantino Imperadore*, che la *Ruta* tocca da *Denna infame*, si secca; Al tempo di *Plinio li Pittori*, e *Sculptori* usauano la *Ruta* per conseruare la vista; La *Scola Salernitana*, Nobile si è la *Ruta*, perche rende la vista acuta; fa gli *Huomini casti*, & alle *Donne* aumenta il desio di *Venere* lasciua. *Cornelio Cetigo* diede al *Popolo Romano* per regalo vino ruiato.

Piantasi la *Salvia* presso la *Ruta*, ò saluando così detta, con ottima disposizione, perche annidandosi volentieri li *Serpi* nella *Salvia*, dalla vicinanza della *Ruta*, ne viene libera. Di seme la *Salvia* raro si pratica perche di ramo tanto facilmente posta in buon terreno lauorato s'appiglia, tanto la *Primauera*, quanto l'*Autunno*, che è perditempo aspettare la longhezza del seme; e messime se nel d'uellere il ramo, si procura d'bauerlo con un poco di radichetta; propaginata mette barbe à proposito per trasponerla, e perche moltiplica assai il di lei cespuglio, è necessario leuarne la metà almeno ogni due anni, ouero qualche cespuglio intiero di mezzo à gli altri, de' quali i rami colcati e propaginati, oue erano li diuelti si rinouella, à tutto si dà giouamento col coprirla di teneraccio di bucato; Deuesi ancora la *Primauera* quale col presto pulular della *Salvia*, prima d'ogn'alt'herba, viene indicata, tofare, leuandone li fiori attaccati a' rami, e se si fosse cresciuta alta assai, tofasi ancor l'*Autunno*, e quille foglie secche consi ruini, ò per la cucina, ò per Spetiale, ò per imbalsamare corpi, e però chiamasi immortale. Sopportata *Salvia* sempre con canuto Verde ogni freddo, alligna in ogni sterile terreno, ma non

Medici-
na.

Salvia.

Moltiplicar-
la.

non all' ombra, hà bene vicino all' Api, con la rugiada de' di lei fiori fanno meglio miele, che di qual si voglia herba, diuengono bianchi i denti con la sua foglia fregati, e tenuta sotto la lingua vna foglia la rende libera, e sciolta, il che da' Predicatori, & Auuocati si pratica. Dice Bruirino, che quella Donna, che vn quarto d' hora auanti il congiungimento beuerà vn bicchiere di sugo di Salua, concepirà di sicuro. E gli Egittij dopo Vna gran peste, per questo effitto la faceuano mangiare alle Donne, alle quali aiuta mangiandosi, che non si sconcino, onde fù detto.

Salua foeminei foecundat corpora fexus:

Hinc bibe, fers vterum quæ grauis: herba sacra est.

Ufo.

Cruda, con Cipolla tri.a, in insalata, rende grande appetito, e massime posta sopra le Alici, se ne veste poi ogn' arrosto, & eccellenti, a' quali dà buonissimo cuore; con aglio pesto, e stemperata con aceto, e zuchero, fa buona salsa; li rami bagnati in cola di farina, stemperata con vino si friggono, mà se la farina sarà di castagno, saranno migliori frittelle; cotta con aceto, con aglio, e zaffirano, e spezierie, fa ottimo marinato per pesce; La Scuola Salernitana.

Salua, sal, vino, pepe, aglio, prafemolo,

Fanno vna salsa perfetta, e d'amico.

E più oltre.

Salua con Ruta fanno il ber sicuro,
E de la Rosa il fiore aggiunto aiuta,
E toglie anco à Cupido i Dardi, e l'Arco.

E di più detta Scuola.

Perche muor l' Huomo, che nell' Horto hà Salua?

Perche non è, contro di morte scampo.

Friggesi la Salua in oglio, strutto, o butiro, e se ne regalano viuande arrostate, ouero con sale, e sugo di melangola si serue. In fine stà bene per tutto, oue si gusti del suo odore, eccetto che, per la sua amarezza, nel i lessi e potacchieria non s'usa, mà nell' insalate d' herbe fredde le piccioline sue foglie sono gustose, e sane, perche gioua allo stomaco, & alla testa; vale contro i morsi de' Serpenti, prouoca i mestruj, & vrina, e fa ritenere i parti alle D. nne; lo stesso effittina la conserua de' fiori, e di più cantò Emilio Marco.

Pruritus vuluæ curat virgæq; virilis,

Si foueas vino, fuerit quo salua cocto,

Illius succo crines nigrescere dicunt;

Si sint hoc vncti crebro sub Sole calenti.

Sattu-
rea.

La Satturea, ouero Satirea, come disse Marco.

Hinc est à satyris merito satyrea vocata.

Quod sint in Venerem numis, hæc animalia prona,

Non modicum Veneris succedente dicitur ignem.

Tanto domestica, come saluatica, è herba odorifera, qual misticata ne' fascicoli di fiori vaghi, mà senza odore, facilita la lor vendita, e perche le sue foglie rendono la salsa Verde odorifera, li nostri la chiamano Sauoriggine; Semina questa la Primavera il seme raccolto l' Autunno ne' Vasi, e col tofarla si rende vnita, e di bella forma; la saluatica in Vn canto dell' Horto, oue non impicci, perpetua si pone.

La

La Senapa più picciolo d'ogn'altro seme, nobilitato da Christo con assomigliarla alla Santa Chiesa. in terreno grasso lauorato, asciutto, nuouo, ò riposato, molto raro si semina la Primavera, e giouale la poluere al piede, e l'acqua l'Estate, & oue Una Volta questa è cresciuta à maturezza, cadendo il seme, rinasce sempre, cogliesi questo seme, di cui si serue l'Autunno, quando si Veda il gambo secco à Luna mancante; e se bene conseruasi cinque anni, in ogni modo, come è più giouane, è meglio; si conosce con romperue Un granello, qual s'è Verde, è buono, s'è bianco, è tristo; quello seme nuouo, quanto misticasi con aceto più forte, come s'è detto, tanto è meglio, s'adopra nelle mostarde, e sapori; quali, mediante la virtù di queste, l'Inuerno si mangiano con sanità; Erimedio contro il veleno de' fonghi, purga il capo dalla flemma, fa' stranutare, ò la fog'ia posta nel naso, ò il sugo, ò il seme masticato, qual leua il dolor de' denti, come disse Macro.

Exprimitur succus tenero de caule sinapis,

Quod siccum mandens, dentis tormenta fugabis.

Vna spetie d'Apio sono li Sceleri, ò Sceleni, così nomata da Selen, che significa ca Apio, ouero da Selim, che vuol dir Solco, conuenendosi questi piantar in solchi, e se bene è opinione, che sia herba nuouamente inuentata per uso delle tauole de l'Inuerno, ritrouo però, oltre la sudetta etimologia, che da gli Antichi l'Apio si copriva di terra, perciò era herba sacrata all' Inferno. se ne ornauano i sepolcri. e di tutte l'herbe, e fiori ne Veniua in tauola, eccetto, che d'Apio, anzi ora. prouerbio antico, che d'vno, per infermità deplorando, diccuano, che indigebat Apio, molto à proposito fù detto.

La coltura de gli Horti hà tanto oprato,

Che l'Apio de' sepolcri familiare,

Il cui sol nome à mensa era vietato,

Sia diuenut'hor cibo singolare.

Seminasi il Febraio, comportandolo l'asciuttezza del terreno, mà meglio il Marzo in Vaneggie ben lauorate, e meglio letamate, non piovendo, con l'innaffiamento si fanno nascere, e crescere; da altr'herba si tengono libere, giunti alla grossezza, quanto vn dito piccolo, in fossi profondi Un braccio, larghi mezo braccio, lauorati. & ingrassati nel fondo, si trapiantano ponendoli trè, ò quattro dita lungi l'Uno dall' altro; subito piantati s'innaffiano, seguitando sino si Veda siano tenuti, che conosciuto se gli aggiunge trè, ò quattro dita di terra misticata, con ben smaltito grasso, e pur s'innaffiano, come si seguita di fare tutta l'Estate ogni sera, non piovendo sino al mese di Settembre, nel qual tempo si comincia ad aggiungerci quattro dita di terra ogni otto giorni, non solo sino, che il fosso sia pianato, mà ancor se gli aggiunge terra sino alla loro altezza, lasciando scoperto solo alcune poche cime delle loro foglie. Deuesi far questo con auuertenza, che dette foglie restino vnite in maniera, che la terra non entri trà l'Una, e l'altra, e non piovendo, si si guita à darle acqua; Venuti li freddi, e fatti bianchi, si cauano, e Vendono, lasciando qualche d'vno, acciò la prossima Primavera faccia la semenza, la quale però non sarà à tempo da seruirsene per quel stesso anno, però non bisogna scordarsi anticipatamente di prouederli; Quest'herba è di molto utile

ne g'li Horti, & arvicchi li primi, non dirò inuentori, ma rinouatori della coltura; Seruifi cruda con pepe, e sale, cotto in bocconcini con presciutto ligato con ouo sà minefra, ouero se ne cuopre ogni lessò, con cacio grattato, e pepe sopra; se per coprire pesce se ne vuole seruire, facciusi cuocere con tarantello dissalato; entra in ogni potacchieria, e nelli pasticci; le cime delle foglie tenerine cotte in insalata si seruono, ouero calde, con butiro, e cacio di Parma sopra, per tutto vuole pepe infranto, per esser assai statoso, e con le stesse qualità dell' Apio.

Spinaci. Seminasi li Spinaci da' semi spinosi così detti, dal principio dell' Autunno sino à Natale, non temano freddo e quanto saranno in terreno più grasso, nasceranno più presto, e verranno più belli, come auuiene quasi ad ogn'herba; e per esser la prima herba, che si mignola Quaresima, le prime due volte è assai gustosa. Alcuni gli leuano solo le foglie, acciò di nuouo pullulando, ne caccino nuoue con nuouo vtilc. Altri non gli leuano, che la metà del caspo per volta; pretendendo, che quello, che resta uenghi poi più bello; Seminasi ancor di Febraio, e Marzo, e quando comincia à riscaldarsi l'aria, con inacquamento si trattiene il loro alzarfi per far seme il più, che si può, perche quando cominciano à crescer il fusto, sono tristi, ancorche verdi; Non sdegnano le tauole de' Poveri, e da' Grandi non sono rifiutati; Cuoconsi nel loro brodo, poi conditi con oglio, e pepe ammaccato, e sale, si seruono con sugo di melangole, ò con Un poco d'agreste, ò d'aceto, se bene senza agro tanto si mangiano, e massime riscaldati, perche sono più saporiti; Alcuni ancora li regalano con mosto cotto; Ad altri piace cisia cotto dentro aglio trito; A certi gustaci dentro pignoli, e sopra cannella; si fanno in minefra con altr'herbe, e da sè ancora; sì da magro, come da grasso; li giorni di magro si fanno in torta, ò tortiglioni, misticati con pignoli, ouero mandorle ammaccate, vna passa, e spetiar e. & vn poco di zucchero, mà in luogo de' sudetti dispendiosi condimenti, il nati. Economo li pone dentro Vna secca, noci trite; mosto cotto, e ne fa vna torta detta Cussone; se ne possono far' ancor tortelli per Quaresima col sudetto pieno, si come fritelle, mangiati cotti con assu oglio soluono il corpo, allargano il petto, giouano alla tisse, rinfrescano il polmone; & il lor sugo è contro i Scorpioni.

Scalogne. Da Vna terra di Giudea detta Ascalonia ne vennero certi bulbetri, che da lor Scalogna sono chiamati; di Febraio, e Marzo si piantano come gli agli, mà in luogo totalmente priuo d'omai d; Queste moltiplicano col far di molti figli quali si deuouo nell'atto di piantare si parati ciascheduno da per se l'igi vn palmo dall'atro, ponere quattro dita sotto terra; di seme ma amente in trè anni si fanno di grossezza e inestibile, quando cominciano à seccarsi le loro foglie, si cauano, e in luogo asciutto si conseruano, ammaccati, e tenuti in acqua fresca, poi seruuti con aceto rosso, oglio, zucchero e pepe rotto sono gustosa viuanda, mà fanno doler il capo, si possono anco seruir cotti in tutti i modi detti delle cipolle dal riempirgli in poi, di queste fù detto.

Se bene il deprauato gusto, ò la bisogna
Fan, che ti naagi in villa la calogna,
Fuggir si deue, come ria carogna.

E. lasciarla à chi sona la Sampogna,
Chi ne mangia, assai dorme, e mal si sogna,
Si lamenta del capo, e della rognà,
Il dir, c'habbia virtude è vna menzogna,
Solo hà di bon, che rima con Bologna.

Chi desidera Utile dall' Api non può far di meno di non proueder l'Horto suo di Timo.
Timo, poiche di quest'herba assai ne godono, e ne riportano sanità con vitto, onde Virgilio.

Dumq; Timo pascuntur apes, dum rore cicadae.

Denominasi dalla parola greca Timos, che denota Animo, perche si dà à quelli che patiscono deliquio d'animo, ouero da Thio, che vuol dire sacrificare, perche quest'herba per il suo odore s'usa ane' sacrifici, col suo odore renderà diletteuole il tuo Horto, tanto ne fiori, come nell'herba; Il ramo, come s'è detto della Salvia, è radicato, è senza si pianta, vero è, che temendo più il freddo della Salvia, vuole il luogo più esposto al Sole, che sia possibile, e per far che meglio s'appigli s'acqua con acqua oue sia stato infuso lo stesso Timo; Hà virtù medicinali, particolarmente sana la quartana, e si dà da futare à chi patisca di mal caduco, anzi se gli circonda il letto di quest'herba.

La temeraria Zucca, detta in latino Cucurbita à Cucuruatu, perche non ostante qual si voglia impedimento si riuolge, e vno de' maggiori vtili, con quali l'Horto proueda vna casa, è per le molte viuande, che se ne fanno, come per il lungo tempo, che se ne serue, dalle primaticcie Zucche più grosse si cava il buon seme, quali non si staccano dall'a catena prima del fine di Settembre, e poi in luogo fumicoso si conseruano il più che si può; quel seme, che più in mezzo si ritroua, produce più grosse, quello più vicino al gambo più lunghe; auanti si piantino se gli preparano buche come un braccio lunghi l'vna dall'altra quattro piedi, & il circostante terreno vuole esser ben vangato, le sudette buche si ricoprono di letame fradissimo, misticato con terra in poluere, al fine d'Aprile, o principio di Maggio, il seme stato à molle in latte, in queste si pianta. Vero è, che per hauerle più primaticcie, in che consiste l'utile dell'industrioso Hortolano, hanno trouato vna specie particolare di seme, qual molto prima possa à nascere in terra umida germogliati che siano in vna buca con stracci, o capelli, o pennachij, ingrassata le piantano, ne' primi giorni d'Aprile, e dubitando di brine la notte le coprono; ne' giorni uadi con acqua le solleccano, queste naturalmente s'alzano da terra più d'un braccio, e fatto ciò, o quattro Zucche piccole si seccano; in questo mentre germogliano l'altre nel sopradetto modo di piantare, le quali quando hanno tre foglie se gli aggiunge terra al piede, e quasi si coprono tutte, lasciato scoperto il solo piccolo germoglio; quando s'è lasciato che serpente per terra, è bene quando cominciano ad allungare le braccia, zappargli la terra per doue hanno à camminare, acciò possano nelle caene, sopra quella trita terra cacciare radiche, & hauer maggior alimento acciò ne facciano quanti à grandissima, e per mangiar tenere tutta l'Estate, e perche ne resti da l'uar l'autunno, come siano fatte di scorza dura, che si conosce quando con l'ugna non si possono forare, all'horà si staccano, e sotto portico, o sopra tetto al sole si lascia.

Zucca?

Colti-
uacio-
ne.

no à compir d'asciugarfi, poi in qualche recondito luogo poco aëroso, caldo, ò vicino alla cucina si conseruano, per seruirsene l'Inuernata. Sono le Zucche di varie sorti, quali à due capi si possono ridurre, Una di scorza gialla, che seipono, altre di scorza bianca, che s'arampicano, e li chiamiamo Zucconi, le gialle sono più in uso, e Vengono più presto, e nel principio dell' Estate si cominciano à godere, e sono ancor loro di varie sorti, le meglio son quelle, che si cuocono presto, & hanno assai polpa, come per lo più riescono quelle d'ineguale scorza con certe boze, da quali sono chiamate rognose; di questa sorte ve ne vna specie di scorza bianca rotonda, e grossa, quale si chiama Zucca marina, e sono esquisite.

A pena comincia la Zucca à scorrer con le sue braccia la terra, che alla cucina seruesi, perche douend si cimar acciò produta più bracci, e frutti quelle cime cotte lessò, e seruute in insalata con pepe ammacato sopra sono rare, se bene hauessero congiunto qualche Zucchettino tenerissimo; In molti modi cotta si serue la Zucca, mà sempre con questa auvertenza, che sendo umida, & insipida è necessariamente frigida, s'accompagna sì da magro, come da grasso, con altre cose calde, e saporite, ancorche tal volta si cuoca in latte, ò siero, ouero si frigga per leuarsi l'umidità, in minestra dunque monda tagliata in bocconcini, fatta bullire in buon brodo grasso, e con frallo cucinario di smizza, accompagnata con oua, e coperta di cacio si serue, cotta, e spremuta di umidi: à si fa in torta accompagnata da cacio grattato, ricotta, ouo, e pepe, in qual si voglia modo vuol esser in compagnia d'altra cosa, altrimenti non è ne buona, ne sana, ond'è che sia hauuta per il gieroglifico della speranza suauita, perche col veder la Zucca di così gran corpo credesi di molto nutrimento, mà da se stessa è di niuno, ò poco, e quel poco con la compagnia se le accresce, oltre che si fa gustosa.

Mà per giorno di magro le tenerissime si cuocono, ò lessò, ouero sotto le brachie inuolte in carta; si seruono in fetta con aceto rosato, & oglio, pepe, e sale, ouero pur in fetta salpese infarinate, fritte, e seruonsi con agretto, & in grasso, e buiro per i giorni assoluti, nel qual modo perdendo l'humidità si rendono più sane, mà volendole far in minestra di magro cotte, e asmesse si ligano con latte d'amanadorle, ò pignoli, mà meglio di tutti sarà il latte col loro seme, col quale latte si liga ancora riso, miglio, e simili; le Zucche tenere libere da scorza si vuotano dalla sua midolla, e si riempiono con pieno fatto di pane, pignoli, vna passa, herbette, agreffe, spetiariz, mosto cotto; Possou si ancor riempire di piccatiglio, di polpa di pesce, con vn poco di tarantello trito minuto seco, misticato vna passa, e spetiariz; si riempiono ancora di molte polpettine di luzzo, con sizatelli, e milze dello stesso, ouero con ostrighe, tartuffi, code di gambaro, cappari di Genova conditi, e simili; per i giorni di grasso si riempiono con sizatelli, e regali di pollo, animelle di Vitello, piccatiglio di carne magra di Vitello, ò di polpa di cappone, e le più grosse perlessate si possono empire di Uccelletti, di piccioncini di primo pelo, di polastri ni senza ossi ripieni, tutti questi misticati con fetta di presciutto, ò mortadella, ò con l'Vno, e l'altro piccato; In fine si riempiono ancora col pieno ordinario di ricotta, cacio grattato, vna passa, oua, e simili; & altri gli hanno riempita d'oua tritate; Taglian si ancor le Zucche in bocconcini, e misticate con cipolle, e petroselli triti,

triti, oglio, ágreste, e pepe; si fanno suffrigere, e cuocere integame, ò stuffare in pentole; questa specie di zucche, che per lo star in terra si chiamano piebee, durano fino à Pasqua in luogo oscuro, asciutto, e temperato senza hauer à sotterrargli, e coprirlgli di strame, e terra come insegna Plinio, ò senza far entrare la Zucca l'estate con la catena, e frutto in Un pozzo, che non tocchi l'acque, come insegna Aristotile per conseruarle. Il sugo della Zucca cotta, e premuto moltiplicato con miele solue moderatamente il corpo, e lo stesso effetto fa il Vino, che sia stato Una notte in Una Zucca fresca, scauato il midollo, e tenuto al serenò; il seme è verissimo remedio per mona ficar le reni, e con temperamento, poiche non ci conduce molta materia, e con gusto si gode questo remedio, se la mineira di zucca, ò riso, ò altro si accomoda con latte di questo seme, le foglie di zucca fregate sopra i caualli causano, che l'Elite non vi s'accostano mosche. Le dette paste su le poppe delle Donne di parto disseccano il latte; li fiori stati infusi in oglio per vn' Estate al Sole, le porgono Virtù di rinfrescar le reni riscaldate, vate con esso, e mitiga il dolor del capo; La cenere delle zucche secche sana le cociture del fuoco.

Le Zucche bianche lunghe dette Cucuzze à Roma, e da gl' antichi chiamate Camerarie dal coprire le foglie, e pergole, volendo gran Sole, e molt'acqua, da noi poco si costumano, anzi hauendone fatto io Venir seme di Genoua, non hanno fatto il frutto grosso, come hò veduto colà, oue tagliate in fette, e secche al Sole le fanno Venir toste come fassi, poi le mandano per tutto il mondo con molto vtile, per adoprarsi in mineire, e copiture di pelati lessi, cotti, che siano con salami, e salcizze.

A Roma queste Cucuzze bianche procurano far esser longhe, e sottili col sotto: ponerli Un Vaso d'acqua, al cui amato humore allongandosi, si sforzano di giugnere, tralasciando d'ingrossare; Queste libere da scorza tagliate in fette si friggono in oglio, e seruono con agro, ouero friggono in grasso, ò butiro; le Vuotano ancora, e riempiono con qual si voglia de sopra scritti pieni, o di prouature fresche, poi cotte lessò, ò stuffate le seruono, noi queste grosse cotte in miele, come hò detto al libro secondo conseruiamo: queste venute grosse, e secche seruono mirabilmente per tenerci aceto, quale fanno venire, e conseruono fortissimi, si come mirabilmente conseruano il Vino, onde cantò Strabone Gallo.

Nonnunquam hac ingens sextarius abditur aluo

Clauditur aut potior mensuræ portio plenæ

Amphora, quæ piceo linitur dum glutine, seruat

Incorrupta diu generosa dona Lyci.

Le rotonde seruono per furina alla dispensa, ò per notare, le più piccole, quasi fiaschi, seruono à viandanti per vino, à gli Horolani per far lume à lanorar la notte, e tenerci dentro i semi, à Calatori per la polue, e l'Uno, e l'altre tengono assai asciutte, di questa fu ancor cantato.

Nel formontar la Zucca ogn'altra pianta,

E più veloce, ch' Edera tenace,

Poi currella in vn sol mese, il tutto amanta,

Che l'altra in spatio d'vn eta non face,

Ma resta all'ammutir del Rosignolo
La temeraria Zucca estinta al suolo.

Zaffa- Con due sorti di Zaffarano in fine abbellirai il tuo Horto, & arricchirai la tua di-
rano. spensa; questa parola Zaffarano è Arabica, e significa Crocus, che fu il nome di quel putto da Apollo nel Trincotto ammazzato, del cui sangue si fauoleggia, che nascesse il Zaffarano, e quelli, che pur lo chiamano Croco è in riguardo del frut- to, che, mediante fila gialle, porge, perche in greco Crocos, significa filo, e trama; Vno, che di seme si fa nascere in ogni terreno piantato di Primavera, qual alzando un fusto ingrossa in cima di quello un capo, quasi come aglio, dal quale spuntano certe fila in foggia di fiori, quali raccolte serbano per colorire ogni cosa, & il seme, che è nel detto capo, serue per governare Papagalli, del quale ne sono au- diissimi, chiamasi Zaffarano bastardo, o matto, & vendesi alla Piazza, ancora da' Signori Medici chiamasi Cartamo, del quale si fa la confettione detta Diacartamo, come nell'Antidotario; ma il Zaffarano da scudi dodeci l'oncia, in terreno medio- cremente grasso, soliuo, e con Vanga lauorato piantasi, mediante certe Cipollette quali come specie di Colchico col beneficio delle prime acque Autunnali radicate cacciano prima delle foglie un Vago fiore, nel quale sono quattro, o cinque fila di Zaffarano; Queste senza spogliar l'Horto della bellezza del fiore si leuano, in her- ra, che siano asciutte da rugiada, o acqua; all'ombra si lasciano asciugare, e secca- re; indi in una scatola racchiusi si conseruano, per poter con questi dar colore, gu- sto, & allegrezza a qual si voglia viuanda, onde fu cantato.

Vlo.

Fama vetus taceat, cedant pulmenta Luculli,
Cena coronata est plenior ista Croco.

Oltre di ciò il Zaffarano è di molta sanità, perche conforta lo stomaco, apre l'oi- pilationi del fegato, conferisce alla milza, allegria il cuore, prouoca i mestrui, e l'urina, e facilita il parto, ma basta il pigliarne due dramme, digerendo matura i tumori, e serue à Pittori da colorire. Ecco dunque come con questa ultima coltiua- zione ti rappresento modo, conforme la promessa, d'hauer aromati dal tuo Horto senza spesa, e con poca fatica, perche basterà quelle Cipollette, che assai multipli- cano, cauare il mese di Luglio, e separate da' figli, nel sopradetto modo, e tempo si printeranno, resta solo in questo tempo tenerle libere da herba, onero sopra semi- narcia petrosello, godendo l'uno, e l'altro d'esser calpestrato.

Si come non tratto diffusamente, per non esser mia professione, della facoltà delle sopradette herbe, ma solo hò ricordato qui pochi modi con quali hò giu- dicato possino giouare all' Huomo in Villa lungi da' Medici, e seruiro per ispar- ze delle quali nell' ultimo Libro della terra dirò qualche cosa. Che tutto è su- perfluo, mentre la peritia di Bartolomeo Ambrogini Filosofo, e Medico Eccel- lentissimo, rende ogni desideroso inesperto, versato nella cognitione, e facoltà dell' herbe, non tanto nella publica Cathedra, quanto con l'additarle nel publico Viridario, ond'è, che meritamente doppo Camillo Baldi gli fu non solo commesso la custodia dell' insigne Museo del grand' V. lisse Aldrouando, à questo Illustrissimo Senato con Ultima Volontà lasciato; ma addossatali ancora la reuisione, e publica- zione

zione

tione de gl'immenſi ſcritti di detto Aldrouando.

L' hauer attribuito à queſto delitioſo Horto, nome di Pà radiſo, ma terreſtre, mi ſforza penſare come difenderlo dalle comuni miſerie, à quali è ſottopoſto ogni vegetante. Difficilmente lo ſcamperai da colui, che venendoti come amico à Viſitare il giorno loda, gode delle tue delitie, ma ritornando la notte inimico Briareo rubba quello, che il giorno amico Argo hà offeruato; Il muro è il meno ſicuro, e più diſpendioſo riparo per queſto, perche con vna ſcala ſi ſale in cima, & mi à cauallo del muro trasportata; ſerue altresì per diſcendere, oltre di ciò il muro da ghiaccio, brine viene atterrato. Pone Varrone quattro modi di diſefa all' Horto; la naturale, che è la ſiepe viuà, e verde; l' agreſte, & è la ſiepe fatta con pali, e pertiche; la militare, che è l' argine, ò il foſſo; la fabrile, che è il muro; ma perche con queſte nel ſecondo Libro habbiamo aſſai diſefa la vigna da Huomini, e quadrupedi, à quello rimetto il Lettore. Scompiglia tutto l' Horto, ne alcuna delle ſudette diſefe l' impediſce, la Gallina; non ſi douriano hauer in quelle Caſe, oue vicino ſi faccia Horto, ò almeno procurare, che non l' imparino; pure con cordicelle alte quattro, ò ſei dita da terra, poſte in diuerſe parti del terreno ſeminato, da Galline ſi diſende, mentre inciampando in quelle non poſſono ſcorrere.

A nocumenti dell' aria può l' Economo più ouuiare nel poco Horto, che nella molta Vigna, perche col coprire li ſeminati la notte, li diſende da brine, e ghiacci; con fuoco, e fumo di ſarmenti, ò herba diſende qualche poca parte da nebbia; col leuar arbori aprici vn' aria libera, oue poſſano giocare venti ſi diſende dal malume, dal quale naſcono pidocchietti, e pulci diſtruggitrici d' herbe; A queſti ancora prouede il ſeminar trà l' herbe ruccola, queſti animali ancora ſi ſpegnono con l' irrorargli d' acqua, oue ſia bollito Cicuta, ò Senape, ò Aſſentio. Dagli altri animaletti d' inueſtiganti le piante in generale conſegliano gli Agricoltori, che ſia rimedio preſtantiffimo il conſeruare i ſemi in guscia di teſtuggine, ouero auanti ſi ſeminano il fargli ſtar à molle in ſugo d' herba ſempre viuà; qual poi ſia, ſi leggerà nel Libro dell' herbe, ò di radiche di Cucumero ſaluatico, ouero il miſticaze con ſeme foligine; Dicono ancora, che ſe ſtanno li ſemi infuſi in acqua, oue ſiano bolliti granchi di fiume, ouero ſpargendo il terreno con acqua, oue per dieci giorni li ſudetti gambari al Sole ſiano ſtati infuſi, che pure ſi diſendono. Columella, e Creſcentio dicono, che li ſemi ſeminati al primo quarto della Luna, non paſſano da animali, ma da alcuni non è creduto, ne queſto, ne altro rimedio. L' aglio di campo, Auenzano detto, diſende i frutti ſopra gli arbori da gli Uccelli, & i ſeminati nel naſcere; il che opera ancora l' ancio ſopraſeminatoci, Le Serpi, e botte con fumo di rata, ò di radiche di giglio, d' vngbia di Capra, ò di lana ſuccida, ò di ſcarpe rotte, ſi ſcacciano; anzi Marco Gattinara racconta, che dopo molti remedij, che vſò per far vſcir vna gran vipera, che era entrata per la bocca in vn Contadino, mentre dormiu, in fine fattogli pigliar per la bocca fumo di ſcarpe vecchie, ne vſcì il ſerpe per la parte da baſſo. Il oroſomo ancor di ſolfo, comino, ſtabbio di Buc, e coloquintida, ſuga ogni animaletto. Per liberare il tuo Horto da Grilli, e Canallette, chiamate Lucuſte, ci ponerai cinque, ò ſei quaglie con l' ale

tagliate, che queste le mangiaranno tutte, ne per il gustoso cibo si partiranno, ma caso ancora ti volessi assicurare della loro fuga, con vna quaglia femina in gabbia, posta nell'Horto, li tratterai; Dicno ancora, che attaccando ad vn'arbore vna nottola, si partono li Grilli, e Cautillette: L'herbe irrorate di salamoià, oue sia bollita Senape si difenderanno da certe mosche, che le rodono, ma g'i olmi, & altri arbori offesi da queste bestie, con salamoià, oue sia stemprato sterco d'Oca, aspergendo, difenderai; si come se gli bagnerai con vrina vecchia, oue sia stemprato sterco di cane. Quest' amara aspersione viene insegnata da Columella.

Profuit, & plantis latices infundere amaros.

E se l'aspersione di cose amare gioua, sarà molto à proposito il sugo di Leandro, & di Cucumero Asinino, & di dente Cauallino, detto Iusquiamo, & di fiele di Bue, ne quali succhi, chi porrà li semi auanti si commettano alla terra, resteranno difesi da molti nocuenti.

Delle
Ruche.

Le Ruche sono animalletti, che in breue distruggono le fronde, e frutti de gli arbori, e le foglie dell' herbe; A danno de gli arbori, con fuoco su'l principio, ci si prouide, ouero con Ungere di fiele di bue il tronco dell' arbore, ouero à mezo di quello ponerci vischio, ouero stoppa di canepa; l'vrina humana fracida, alle radici ingrassa, e difende ogni arbore da queste, si come l'vrina di Pecora, e la paglia di faua, ouero lo sterco colombino, per detto di Costantino Cesare. Ma per liberare l'herbe, & in particolare i cauoli da Ruche, s'usa la cenere d'oliuo, & fico, ouero profumo di solfo, & di fongo nato al piede d'vna noce, ouero di fusti d'aglio secchi, e basterà incora il bagnarlo con acqua, ouero lisciuo fatto con detta cenere, & fare star il seme à molle in detto lisciuo.

Il rimedio poi contro le Ruche da tutti gli Scrittori d'agricoltura accennato sarà da me ricordato, se ben difficile da prouare, per la segretezza delle donne; Vogliono, che andando attorno l'Horto, e le vaneggie Vna Donna mensttuata, auanti il nascer del Sole, con piedi scalzi, che subito le Ruche cadono. Democrito riferito da Filippo Beroaldi Bolognese sopra Columella, dice, che questo auuene d'antipatia naturale quale hanno questi animalletti con le donne in tale stato, il che mi par ragione sufficiente per quietare, chi dubitasse, che fosse rimedio poco puro, e sincero. Ma se questa donna in tale stato aspetterà il nascer del Sole col far cadere le Ruche, farà ancor morire le stesse piante. La più breue sarà per spegnere le Ruche il farle raccorre tutte insieme da Donne, & Putti con le loro onze, che dalla parte rouersa dell'herba attaccate si troueranno, e quelle in acqua, ouero fuoco, in due, & tre volte morte liberarne l'Horto. Le Lumache sono tanto mal trattate da freddi, che ne' nostri Horti s'hanno più tosto per delittia, che per danneggianti animali. Le formiche con ossa grasse leuate di carne cotta, & con gusci di gambaro,

Di For-
miche.

mentre quelle vengano all'esci di queste cose, si spegnono scotendole in acqua, & in fuoco quante volte le sudette cose ne saranno coperte, non sormonteranno le formiche vn arbore oue sia visco attorno il tronco, ouero sia unto di fiele di bue, ouero circondato con bombace, ouero di carta, in maniera, che toccando la carta oue è ligata l'arbore nella parte più alta, si facci stare nella parte più bassa lontana dall'arbore, se pure le formiche si fussero annidate in vn Vaso di Naran-

zi, col farlo star in acqua, per mezzo del Sole tepida, due, ò tre hore, per lo che il Naranzo non patisce, si spegneranno; con cerarossa si circonda il tronco dell' arbore, & in quella grossa Un dito, si fa una concavità quasi vn fossatello, qual si tiene pieno d'acqua, la quale à una formica pare Un gran fiume, e non la passano, e così l' arbore si libera da questa molestia sicuramente; Reputo à vergogna dell' Economo quando da beluole sopra terra danneggiati si lascia rouinar l' Horto, perche mentre diportasi per quello, deue auuertire se da questi è danneggiato, e prouocarci, ò in vno de' sudetti modi, ò in altro, che pur triuali in moltissima quantità si ritrouano, ma per prouocare à dannificanti sotterranei, quali col mangiare la radice della pianta la fanno morire prima, che te n' accorgi; bisognaria ogni opra, ogni fatica, ogni industria, non giouando, che le radiche stiano nascoste naturalmente alla vista humana, mentre non si possano celare alla cecità istessa; Alcuni animaletti piccoli, come certo piedi, porcellietti, bordachietti, e simili si riduranno attorno al ventre d' vn castrato, ò pecora, sotterrato, come dissi nel trattato della Vigna, & mi s'ammazziranno; ma la maggior ruina, che venga all' Horto è dalle talpe, quali non solo rodendo la radice dell' herbe, ma con le sue sotterranee vie rimouono, & alzano in vn subito dette radiche, e di quelle sono il total estermio, e di più porgono commodità à certi toparelli d' andare per quelle loro vie, per lo che sono causa, che questi scorrono tutto l' Horto, e rodono non solo le radice, e capelle sotterranee, ma sopra terra guastano ancora uo, che le viene inanzi; contro questi sono molti rimedij, ma però non si spergono tutti, Vogliono, che il chiudere l' uscita di queste vie con foglie di Lauro sia causa, che questi muoiono, perche Volendo uscire conuengono toccare il Lauro, quale gli è ueleno: io prouo, che poma trite, (delle quali questi sono auidi) misticate con arsenico in poluere gli ammazza sicuramente, si può ancora auuelenare con detto arsenico ogn' a. tro cibo à loro grato, come fico, Uua secca, noci trite, cacio gratato, e farina di Castagno, con la quale fatta cola incorporala col sudetto arsenico, si bagnano mediante vn pennello i multipli de' carchioffi, e questi posti à più frequenti luoghi sotterranei de' sorghi, sono causa, che rosi si muoiono, e con questo modo si saluano li gran campi pieni di carchioffi, questa auuertenza si deue hauere, che oue capitano gatti, questo ueleno non sia misticato con cacio, perche anche i gatti si moriranno, e con danno, perche se Un gatto s' assuefacci à prender i sorghi del tuo Horto in breue gli spegneria, ò fugheria senza spesa, e pericolo del uessico, quale se ne giorni canicolari da questi topi sarà mangiato per mancamento d' acqua, e per la forza del sudetto ueleno fatti rabbiosi, mordendosi l' vn l' altro s' ammazzano, potendone hauere di questi, ò de' casalini cinque, ò sei, ancor, che piccoli, si pongono in vna pignatta, ò Vaso vitriato, oue non possono uscire senza darci da mangiare, questi per fame si mangiano l' vn l' altro, ma necessariamente il più gagliardo resta uiuo, questo assuefatto à mangiare topi, posio in libertà mangia, e spegne tutti gli altri topi; Alcuni per le vie di questi pongono faue bollite in acque uelenate; Engano questi topi col piatere vn palo in quel luogo oue siano frequenti, il quale non possi entrar in terra più d' vn piede, impedito da qualche legnetto in quello incrociato, e conficcato; sopra questo palo ogni

Contra
Topi.

mat.

mattina si faccia dire con vn mazzo di legno quattro, ò cinque colpi gagliardi, per lo che tremi, e risuoni il terreno, da che spauentati questi animalletti si fuggiranno; Con trappole ordinarie questi ancor si pigliano, & il Padre Ferrerio con altri modi insegna vna certa balestra per ammazzare questi, al quale rimetto il Lettore. Io hò ben prouato, che il cominciar à vangar vn quadro prima attorno attorno si guastano à topi le loro sotterranee Vie, quali non possono rifare così presto come fanno le talpe, ma riducendosi per le Vie non guaste nel mezzo del quadro quando il Vangatore ristretto col lauoriero, al mezzo gli si auicina, sono sforzati à vscir sopra terra, & iui sono facilmente ammazzati, ò presi da gatti, ò cani.

Ammazza questi animali cō le talpe sue camerate il fumo fatto all' entrata della via loro come si costuma à fare alle volpi, tassi, e porci spinosi, ma bisogna auuertire, che l'altre vscite siano chiuse, che si conosce dall'efiro del fumo, e facilmente si fa mediante vn canone pieno di zolfo, raggia, cera, gomma, ouero letame secco, fongo marcio, aglio, e cipolle, conoscendo ancora oue sia quantità di questi animali, con quattro, ò sei bizonzi d'acqua si fanno saltare fuori, e con gusto s'ammazzano; molti altri rimedij, e secreti sono scritti circa questo, e forse falsi, come ancora alcuni di questi, perche ancora hò prouato, che non si fuggano le talpi mediante l'herba Palma Christi, detta di' Latini, vulgarmente Guard' horto, ancorche sia haunto per certissima rimedio. Queste talpe, come cicche, si fanno cadere in vn vaso vitriato, sotterrato nel mezzo d'vna di queste loro Vie, e Vogliono, che se vna di queste ci cada, l'altre al lamento di quella correndo; e cercando nello stesso vaso si precipitano; Se gli propone ancora à queste il sudetto Veleno, ma mischiato con lumbrici, ouero con quello rienditi, quali per la loro Via consueta vi si pongono; ne hò con certe gabbie, ò trappole di filo di ferro fatte à pusta per sorgi, pigliare, addattandole con la loro entrata dritto la Via ordinaria; queste hò ammazzate, ò fugate col poner per la loro Via assai rami di raga spinosi, posti lungi l'vno dall'altro vn palmo, longhi vn piede, e questo acciò che pungendosi in vno di questi, e facendo sangue se ne muoiano, perche questo animale delicatissimo con ogni piccola offesa si muore; Chi hauesse Donnola domestica, questa correndo per le loro vie gli piglia, & ammazza, si come vuto col di lei grasso, ò di gatto le radice, ò semi pericolosi non faranno nè da talpe, nè da forghi offesi; Circondasi ancora l' Horto, ò gli Carchioffi con fossi qual s'empie di ricci di Castagni, acciò che queste, ò li sorgi giuati al luogo ruuido, e pungente desistano d'andare innanzi à danneggiare; non essendo sufficiente alcuno de' sudetti rimedij, proponasi premio à chi porterà di queste danneggianti siere, e vedrai, che dal guadagno tirati molte ne re, leranno morte, ma la miglior regola, e più certa è quando ritrouato la via d'vna talpa di poco fatta, quella si guasta, e calcandola con vn piede assai per la longhezza di due braccia si prouede, che la talpa non possa passar per questa, senza rimouer di nouo la terra; nelle due estremità poi di questa terra calcata, si pone vna canna, ò lancia di canepa, ò bachetta leggiera; ritorna la talpa per la sua solita Via, e ritrouandola guasta procura di riuorarla, ma nello stesso te apo scotendo la canna, ò bachetta, dà à conoscer oue si ritroui; all'hora l'esseruante cacciatore, con Vanga, ò zappa, ò col piede chiude la via della talpa.

la talpa per dietro, acciò essa non possa andar innanzi perche hà la via guasta, e calcata, ne ritornare per esser chiusa, e così ridotta in vn palmo di via la scopre, & ammazza; cosa facile da dirsi, & ancor da farsi, mentre con diligenza, e praticità si sopiranno le difficoltà, che porta seco; prima bisogna conoscere la lor via principale. e perciò fare, bisogna scoprir vn pezzo di quella via, tanto si giunga vicino, oue di poco si veda, che la talpa habbia lauorato & à questo modo se le lena la comodità d'andar per altre vie da questa derivanti, & in si calca nel sudetto modo la terra, gustando la via, e nella terra calcata in mezzo la via si pone la canna, oltre di ciò bisogna con pazienza aspettare il ritorno della talpa, quale come quella ch'è tanto perfetta nell'vdito, quanto imperfetta nel vedere, tarda tal volta assai à mouersi, hauend. sentito rumore attorno la sua stanza, tuttauia per ordinario suole mouersi, & volteggiare per queste sue vie, circa il leuar del Sole, sul meriggio, e circa le Venidue hore; non si dene tralasciare fatica, ne industria per perdere queste, perche sono la total ruina de gli Horti, e Plinio scrue, che le talpe in Tessalia isca orno tanto, che ne ruinò vna Città; Di più narra il medesimo, che li topi di natura fecondi multiplicorno tanto ne' Paesi di Troia, che ne cacciorno gl'abitanti, e se bene à quest'autore in alcune cose da chi non s'è poco creduto. potriano credere à Marco Varone, qual dice esser auuenuto il simile in certo luogo in Spagna, & ad Eliano qual dice esser accaduto ancor in Italia, et in vn' Isola delle Cicladi, chiamata Giaro, e poi doniamo creder à quanto si legge nella Scrittura nel libro de Regi il primo, che trà li danni con quali Dio assise li Filistei, mentre tennero l'Arca del Testamento Vecchio, Vno fu il farli ruinar li campi da questi toparelli.

E' hauuto la Talpa per il gieroglifico dell'indouinare, perche le cose, che si predicono, non si ved. no con gli occhi del corpo, ma nella mente si sentono; quindi è, che secondo il Valeriano, quegli Antichi, che si dauano à creder d'esser douinatori, mangiauano i cuori delle Talpe, e perciò da' semplici di quel tempo era quest'animale adorato, come chiaramente si legge in Isara: Simulacrâ quæ fecerat sibi, vt adoret Talpam, & Vespertiliones.

Crederassi forse qualche d'vno, che buona parte delle sopranarrate bellezze si vedano nell'Horto della mia Villa; ma il più delle volte lo Scarpi-
 nello porta le scarpe sdruscite; tuttauia il Tardo Accademico
 della notte, Gasparo Bombaci, nell'infra scritta Poesia s'è
 compiacinto di lodare, oltre il douere, la Villa,
 detta il Castellazzo, e l'Horto, nel che hà
 mostrato; Ch'esser non può scarpi-
 tefe vn che fia dotto.

CASA, che di Castello hà nome, e faccia,
Vi rinchiude, ò Vincenzo, entro le mura
All'hor, che il Ciel con meriggiana arsiura,
L'vltim' incendio à gli Huomini minaccia.

Nell'Horto poi, che vario sito abbraccia,
Gite à veder concordi arie, e natura,
D'acque, di fior, di frutti, e di verzura,
Ben' è ragion, che il bel misto ne piaccia.

O Ciel salubre, ò suol' sempre fecondo,
Quì di nuouo mi sembra à noi mostratò
Il Paradiso del terrestre mondo.

Mà poiche à mensa io son con voi fermato,
Di Giardin così fertile, e giocondo
Veggio, che pomo alcun non è vietato.

Il fine del Quarto Libro.

L'ECO-

L' I
D



des, voce
do, per le
posa Van
no? E se
so Terri
guardenole
con la facc
mente resti
ne, e d m
Vaghe ver
fruttifero
to, e ogn
lo, troppo
de' Pianeti
da ordinar
mà Dio sà
consideran
Celesti eq
tiamo, s
sa derinua
perche la
in Valli,
non ne tro

301

L'ECONOMIA DEL CITTADINO IN VILLA.

Il Giardino.

LIBRO QUINTO.



*Questo Vario modo d'abbellir l'Horto è tant'amplo, che s'è giudicato bene il dipartirlo in due Libri, non tanto per la c. modi, quanto perch. queste bellezze sono ancor comprese sotto Un'altro membro dell' Horto, Giardino detto, dalla parola Greca *lardin*, che *Iriguus* in Latino suona, & a questo Giardino ottimamente ancor s accomoda il nome di *Paradiso*, mentre oltre le sopranominate Etimologie, Voleffimo deriuarlo dal nome *Pardes*, voce Hebrea, che significa vario. Ond'è, che quell' animal si chiama *Pardo*, per la varietà de' colori, con cui hà abbellita la sua pelle; e qual più pomposa Varietà si scorgerà in altr' opera Celeste, che ne' fiori, e piante del Giardino? E se ben quell immensa sapienza, non solo il primo Giardino, ò *Paradiso Terrestre*, mà tutto l'vniverso rese, mediante le innumerabili Varietà, riguardenole mirabile, e bello all' Huomo, il quale si compiace di formare con la faccia eleuata, à differenza de gl'irragionevoli, acc. che potesse maggiormente restar ammirato nella consideratione di quelle, e che gli seruissero di sprone, e d' incitamento, per ritrouare, mediant' l'operationi maggiori, nuoue, e vaghe verità in questo Mondo, per poterlo goder più bello, più buono, e più fruttifero, mentre che questa Varietà glie ne prouiene ogni bene, ogni frutto, & ogni delizia. Se voleffimo considerarle Varietà, che rendono bello il Cielo, troppo saria longo il rammentare l'antipatia de gli Elementi, la contrarietà de' Pianeti, e la diuersità delle Stelle, le quali cose d'ficili sono à calcolarsi da ordinario Economo, ancorche scienza particolare à noi paria, che le dilucidi; mà Dio sà, come sia bene intesa, perche si no tante le Varie circostanze da considerare, che molti si sono tal Volta ingannati, ne è marauiglia nelle cose Celesti equiuocare, mentre nel discorrere della Terra, quale calpestiamo, e trattiamo, s'inciampa in mille diuersi à, e contrarietà d'opinioni, cosa che credo possa deriuare dalla materia istessa, che si pratica, piena d'numerabili Varietà, perche la Veggiamo hora alzarsi in superbi monti, hor fatta humile profundarsi in Valli, e precipiti, hor comoda spiegarli in amene pianure, delle quali però non ne trouerai Un palmo naturalmente d'eguale; Ne' prati ride con fiori, nelle
valli*

*Valle piange con fonti, ne' Giardini fioriti, e fruttificanti è nobile Cittadin, ne' bo-
si chi inculti è rozza Contadina; qui è sterile, e sassosa; là è feconda, o da sè, o con
l'arte; in questo luogo vada grandid'acqua; in quello non è, che siccità, anzi altro-
ue percorrisce voragini di fuoco; l'ome penitente non è tal volta, che triboli, e spi-
ne; fatta sensuale s'infiora, e profuma con Gelsomini, e Rose. Questa stessa varietà
apparisce ancora ne gli animanti, e vegetanti, che concorrono all'ornamento di
questa terra. Qual' Homo non è differente all'altro? qual d'una medesima opinio-
ne? Mille hominum species, disse Persio.*

Oudio. Pectoribus mores, tot sunt, quot in orbe figurae.

Oratio. Quot capitula viuunt, tot studiorum millia.

Homero. Nam alij aliae res arident, placentque.

*Seguitano questo stesso vario stile li Brutti, dicolo, chi voglia accoppiar Caualli, o
Bovini; dicano i Cacciatori, se ogni sera ritrouano (ancorchè d'una stessa specie) in
qualche parte dissimile all'altra. Consideransi innumerevoli quantità d'Armenti,
quali à prima faccia paiono similissimi, poi meglio procurandoli, differentissimi si
ritrouano. La Varietà poi de' frutti, di colore, di grossezza, di sapore, de' tempi,
della loro perfezione, de' nutrimenti, e varij effetti, che producono, in parte si di-
rà, si come dell'herbe in quanti varij modi si coltivano, o come s'alzano di fusco, o
fiedano; amanti di varij climi; producenti di varij semi, o moltiplicanti in vario
modo, o come in varie maniere all'humano seruono, in parte s'è detto nell'antece-
dente Libro. Questa varietà porse occasione al Santo Eremita Antonio di risponde-
re ad vno, che l'interrogò, come poteua senza Libri nel deserto seruire à Dio. Se io
in vna sol'occhiata, disse, ho occasione di vedere più merauiglie da Dio
create nella solitudine, che ne' Libri, come non posso meglio contemplan-
do non solo in questa varietà di piante, & arbori, seruire a S. D. M. & altresì
ringratiarlo. Ma se rimirò la terra, la riconosco per mia Madre, come di
quella formati; la nel Capo Damasceno, & in quella, quasi in vn volume
stampato, leggendo l'esemplar delle virtù; imparo dalla sua fermezza, e
stabilità, l'esser costante, dalla sofferenza di quella, la quale, a benche fe-
rita da vomero, e zappa, non si ricente, imparo l'esser patiente, dalla gra-
titudine di quella, che al ritenuto seme dell'Agricoltore corrisponde col
dono delle spiche, imparo d'esser grato, dall'humiltà di quella, che ha per
fondamento del suo essere il nulla. Fundauit terram super nihilum, imparo
a riconoscere il mio niente, e d'appoggiar sopra quella i miei pensieri.
Ma se queste varietà per comando detto, sono quelle, che abbeliscono il mondo, con
gran ragione quell'onnipotente inno s'è moxata mirabilissima nell'ornato con-
stante varietà di fiori, e frutti, la quale di poi in parte l'huomino si tre, per godere le
bellezze del Paradiso, quasi imitator di Dio (qual par il nome Fior di Campo, e Gi-
glio di Valle) in vn pezzo di terra trasportato Paradiso Terrestre, o Giardino, o co-
pendio delle merauigliose varie bellezze del grand'Idio le chiama, forse addottri-
nato dalle stesse parole della verità, quando ordina, che si considerino i Gigli de' Campi.*

*Sono tante le Varietà di fiori, per lo che d'gli Antichi furono posti sotto il do-
minio della fantastica Stella di Mercurio, che se vna minima parte uarrerò, mi pa-
rerà*

*vera haue-
giorno di
quella va-
za, d'cho-
siacato,
ampliato,
delina fi-
gegna con
Antic hi,
nostro Eco-
quasi di fi-
ch'enne.*

*La gener-
bi, o da ra-
to è varia-
fabetico, s-
ri, quau-
chiamand-
spuntare,
de' à motti-
tro, con o-
feriori; qu-
mi pare, e
che i fiori
e pure sono
Mariano in*

*L'Emar-
risponde m-
Emarucac-
il suo fiore.*

*La Fritta
suo fiore. O
giallo, oue-
Vn fior
bianco l'ar-
sti natura-
miglia, in
biamo la se-
qual fiorij*

verà hauer' in parte sodisfatto alla curiosità, e massime, che col ritrovarsi ne ogni giorno di nuoue Varie sorti, rendono gli Antichi, ancorche belli, quasi oscuri, e quelle Varietà, che di queste rocconterò, seruiranno per far conoscere alla posterità, à che segno era il dominio di Flora ne' tempi, che io scrivo questo, perche hò considerato, che da quindici, ò venti anni in quà, li condotti da Varie parti hanno ampliato, & in maniera aumentato il numero di queste Varietà, che non più per delizia si coltivano, mà per mercantia, e di mol' Utile, ond'è, che l' Huomo s'ingegna con la coltuatione de' nuoui, e peregrini fiori, annichilando il pregio de' gli Antichi, auar dal predigo curioso assai denaro, e però non sarà discrepante, che il nostro Economo, col pretesto di riposo della coltura de' Campi, si ricrei coltuiuando quasi di sua mano vn vago Giardino, e goda insieme la bellezza di quello, con qualche' utile.

La generatione de' fiori ne viene somministrata da cipollette, ò vogliam dir bulbi, ò da radiche, ò da semi, ò da piante, e da arbori, ancora, ouero arbusti, tanto è varia ancor' in questo la Natura. Cominciando dunque da' bulbi per ordine alfabetico, s'offre la Corona Imperiale, Vno di quei bellissimi, e pregiatissimi fiori, quali la varietà de' nuoui atterra, con tutto che ancora da' Latini fosse stimata, chiamandola Giglio regio; Indica col suo nascere l'arriuo della Primavera, e nello spuntare suo l'esser pressagio di peggiori; la sua cipolla puzzolente, tal volta attende à moltiplicarsi, e non fa fiori. & alcuna volta ne produce tre ordini, vno sopra l'altro, con questa regola, che l'ordine superiore contiene la metà meno fiori de' inferiori; questi se sono scossi, lasciano cadere gocciole di dolcissima manna; Nel che mi pare, che sciolga la questione, se la rugiada venga dal Cielo, ò dalla Terra, perche i fiori di questa fatti à foggia di campanello, sempre sono volti verso la Terra, e pure sono pieni, come di s' di dolce liquore, come dottamente affermò Andrea Mariano in questo.

Sideribus flores inhient, vt sidera lambant:

Respicio terras, ros meus vnde venit.

L'Emarucale dall' Isola dell' Helba Venuto, è vna grande, e bella cipolla, ne corrisponde nella bellezza col fiore, solo trà tutti i bulbi ama l'ombra. C'è vn' altro Emarucale, detto Valentinio, di fior più piccolo, mà di grato odore, è di breue vita il suo fiore, si che se gli appropria.

Pullulat ex orto Phoebos: sed vespere languet,

Sicq; fugax vna non nisi luce viget.

La Frittelaria chiamata an. ora, per le varie piúchie, con quali è macchiato il suo fiore, Gallina Affricana, ò Giglio diuisato, è d' vn colore scuro leonato, ouero giallo, ouero bianco.

Vn fiore qual dalla Varietà de' colori, turchino celeste, paunazzo gentile, e bianco lattato, e composto accompagnato col verde delle foglie, colori tanto à questi naturali e propri, quanto all' arto baleno fittici dal nome di quello, à cui rassomiglia, Iride chiamasi, e Buibosa à differenza di quella, che la radica tiene; habbiamo la sempitice, e doppia, di Persia del Clusio. e nominasi vna d' Anadalogia, quai fiorisce l' Inverno forsi colà, e di questa d' si Macro.

Iri

De' fiori.

Diuisione.
Corona Imperiale.

Emarucale.

Frittelaria.

Iri dat florum numen color ipse suorum,
Coelestis similes sunt nempè coloribus Iris.

Giacinto.

Quante trasformazioni fauoleggiorno mà gli Antichi, tutte consistono, che un animante si mutasse in Una Stella, ò Frutto, ò Herba, ò Fiore. Mà del Giacinto con vario modo fingono Una volta, che nascesse del sangue d'un Vago Giovinetto di tal nome, nel trincoto, con Una pallata da Apollo ammazzato. Indi Un'altra volta Vogliono, che il valoroso Atace morto, in questo fiore pur si trasformasse, da che s'ebbe occasione di cantare.

Aut puer, aut fueram quondam fortissimus heros,
Nunc flos, & mœstum littera nomen habet.

Sappiasi però, che quello, che noi chiamiamo Giacinto, non è quello fauoloso, mà è Un'altro Giacinto del color dell'oro, quale da' Sempliciisti dicefi, il Giacinto de' Poeti, & in questo si scorgono certi segni negri, quali Vogliono, che denotino la voce mesta d'At, ò sia in riguardo d'Atace, ò significhi l'ultima voce del putto sudetto ucciso, mandata fuori per il dolore. Il chiamarsi poi con simil nome il nostro Giacinto Turchino, detto Orientale, viene dal colore simile alla Viola marmola, ò vogliam dir zoppa, da Latini Purpurea, perche Hyacinthus suona colore di Viola. Non è dunque meranglia, se, secondo queste varietà, apparisce tanto vario ne' nomi, e ne' colori, che mi si rende difficile l'annouerarli; Li Turchini, quasi prima d'ogn'altro fiore, col color Celeste ammantano il Giardino; altri di candore auanzano il Ligustro; Li Pauonazzi d'odore superano il muschio, mà di queste specie ancor ne Vengono diuersità; Ne' Turchini il primatino, e tardino; L'Orientale maggiore, e minore; Lo Stellato, il Boraginino, quello della Sere-nissima, l'odoratissimo di profumaria, il fogliato semplice, e doppio, ò con Una foglietta di più nel fiore; c'è il turchino doppio detto Ianuario, d'eterno nome all' Hortolano, che ne fu inuentore; Il Cinericcio, il Roseo doppio, il Racemoso, il Violato, & altri infiniti. E vario similmente il bianco primatino, e tardino, il lattato detto dalle stalle, il succido, il molitiflore di Fiandra odoratissimo, quello del corallo, col cannello rosso, l'auuolato, anzi tal volta tanto carico di colore, che alla guancia di bella Dama rassomiglia. Vede si il morello con molti fiori, e grossi, semplice, e doppio, con odore, e senza, si come ancora con fiori minuti, primatino, e tardino; oltre di questi hauemo il Giacinto Verde doppio, il belgio semplice, e doppio, mà tardi; il Peruano, il Piramidale, il Cipressino di due sorti; lo scolorito di Spagna, che s'auicina al color capellino, il racemoso, e sento nominarsi il rosso, con meranglia di chi non habbia letto ne' Scrittori Antichi, che il Giacinto naturalmente è rosso: Specie di Giacinto al bulbo è quello, che per l'odore chiamasi muschio Greco; detto ancor Botroide, hor giallo, hor bianchissimo, hor di color fosco, primatino, e tardino, facile à perdersi ne' nostri freddi. La bellezza del Giacinto consiste in alzare una longa asta, la quale sia ornata di uanti grossi, & odorati fiori, ò campanelli, d'alcuni fino al numero di trenta, e però chiamasi Polinato. Moltiplica questo fiore col far' attorno la Cipolla altre Cipollette, ouero col seme, eccetto però li doppij, de' quali niuno fa seme. Mà cada pure ogni lina delle sudette specie, ancorche belle, al Giacinto tuberoso, così detto dalla Cipolla, che

che quasi tuberosa radica di canna rassomiglia; questi alza tal volta vn ramo alta ben tre piedi, qual vede di circa quaranta bianchissimi fiori, odorati in maniera, che vno di questi in vna Casa basta per renderla tutta odoratissima, e quello, che è di molta consideratione, non apre tutti li fiori in vna sol volta, ma secondo s'alza, ne manifesta due ogni mattina, in maniera tale, che sta in istato di bellezza, venti, o trenta giorni; il fiore in se stesso ha poi tanta sodezza, che non perdendo ne di vaghezza, ne d'odore, per molto tempo si mantiene bello, & odorato, o nelle stanze, o portato in capo. Questo, qual prima in Bologna. fiorì nel mio Giard. no. è stato sin' hora in molto pregio, ma perche moltiplica con assaiissimi figli, si fa assai ordinario; vero è, che temendo assai il gelo, è facil cosa, che quando succedino Inuernate rigorose, marzandosi le Cipolle, ritorni per la penuria ad esser stirmato. Questi ama il terreno grassissimo, d'esser molto inaffiato, e sito caldissimo, sia posto in Vaso, ouero in terra, e per difenderlo dal gelo, il quale entra molto più, oue è humidità; si leua dalla terra humida al principio di Nouembre, & in renza asciutta, in vna Cassa posta in vna stanza asciutta, e calda, sin' a Primavera si conserua; essendo in Vasi, si possono porre i Vasi in luogo, oue non piovua, e sia gran Sole, al principio d' Ottobre; & inui lasciato sino a Nouembre nel Vaso, con a terra, che già sarà asciutta, al sudetto modo si conserua, & hauendo dubbio, che pure il freddo non ci giunga, si possono coprire i Vasi di terra asciutta, o di paglia, Questi fiori tramezzati a pelle, o a panni, ci lasciano singolar' odore, e percio volendone far' oglio, si fanno star tramezzati con mandorle ambrosine ben secche, al modo che s'usa, quando si vogliono confettare, ouero in luogo di mandorle s'adopra seme di Bene, detto ghianda Unguentaria, e l' vno, o l' altro di questi imbeuuto molto dell' odore de' sudetti fiori, stringendoli nel torchio, ne viene l' oglio dell' odore de' sudetti fiori; Vero è, che il fatto con le mandorle, spesso rancisce quello fatto col seme di Bene, dura sempre odoratissimo, questo modo di far oglio è commune non solo a questo fiore, ma a' Gelsomini, Naranzi, e Cedri, & ogn' altro odorato fiore, perche le mandorle, & il sudetto seme, come cosa senza niuna sorte d' odore, riceue facilmente l' odore dalla compagnia con cui sta. Ed è nuoua inuentione il susseguente modo per hauer' oglio perfettissimo, se bene dispendioso, Cauasi l' oglio dal seme di Bene, & in quello s' infondono alcuni pezzi di velo, poi s' hanno otto, o dieci Setacci a posta fatti, in maniera, che vno entri nell' altro, l' ultimo de' quali da ogni parte è chiuso con vn cerchio della stessa grandezza, coperto di carta pecora, in maniera tale addittati, che in alcuna parte non possono sfiatare; sopra ciascheduno di questi Setacci si fa vn suolo di questi fiori, o d' altri, da quali si voglia hauer' oglio odorifero, e poi con vn pezzo di Vela della stessa grandezza del Setaccio, infuso nel sopradetto oglio, ma vn poco spremuto, acciò non goccioli, si cuoprono i sudetti fiori, dapoì il velo d' altri fiori si cuopre, e così sopraponendo i Setacci, nel sopradetto modo accomodati, e chiusi bene, si lasciano stare, acciò che l' oglio pigli l' odore de' fiori, indi leuato, ogni cosa si stringe, e se ne caua l' oglio odoratissimo, e questi sono i modi da far' oglio, come s'è detto de' fiori, oltre l' infusione. La Cipolla del Giacinto misticato con Vino dolce, proibisce il far la barba a' Putti, e resiste a' morsi de' Ragni, e Scorpioni.

Gion-
chilia.

La Gionchilia, che dalle foglie à guisa de' gionchi vien così dettā commune-
mente, perche venne da Lorena, con vocabolo corrotto chiamasi Gionchilo del-
la rena, venti anni sono si pagò venti zechini Una sol Cipolla; di queste hora con
venti bolognini se n'hauriano mille Cipolle, c'è la di Spagna odoratissima, e pic-
colissima, e la frida, la bianca semplice, e doppia, si come la gialla doppia & odo-
rata, altrā chiamasi dal gran calice; vna piccola senza odore dice si del Monzoni; ha-
uemo ancor la verde Autūnale, & vna ritrouasi col calice sulferino, & ali gialle.

Il Giglio Persiano non corrisponde in bellezza alla gran Cipolla, da cui nasce,
qual rassomiglia la Cipolla della Corona Imperiale, e però più longa, e non puz-
za, il fiore è poco pregiato, eccetto che se ad alcuni per bizzaria piacesse.

Del
Narci-
so.

Il Narciso fiore, è così detto, perche con l'odore graua il Naso, che in Latino
dice si Nares, e successivamente il Capo, ouero perche al Fanciul fauoloso di que-
sto nome, fu graue il Capo, che lo traboccò nel fonte, mentre di se stesso inuaghito
si miraua in quello, ne fà vedere con l'esperienza mutarsi in mille varietà, per-
che il doppio in terreno grasso Varia in semplice; il collo di Camello doppio in sito
freddo, ò doppo vn' Inuernata fredda, fà il fior semplice, mà quando lo produce
doppio, auanza di candore la bianca rosa, oltre che odora assai. N'hauemo vn'al-
tro doppio primatino, detto Moschetta, è tardiūo, e semplice; c'è il giallo, & vn'
altro; che per esser picciolissimo, con diminutiuo nome chiamassi Narcisino odo-
rato, e primatino; Ve n'è vno detto di Costantinopoli, vn'altro Calcidónico, altri
hà il calice bianco, altri giallo; chiamano vn'altro Raguseo, vno Cornicolato; c'è
lo Stellato saluatico, il Roseo maggiore, e minore; Il Narciso non hà pari, massi-
mo sulferino, candido, doppio, e semplice, dell' Isola Verginia, Narbonese, Gi-
gliato, Iacobeo, Indico Amato, e rosso, detto bella Donna. Sotto il nome di
Narciso entra la Tazetta vaghissimo fiore, di soauo odore; questa è doppia, e sem-
plice, primatua, e tardiua, bianca, cand. da d'argento, alta di fusto, ò bassa, con
fior grande, e piccolo, col calice bianco, ò rosso, ò giallo, maggiore, minore, e
minima; h'abbiamo la gialla, e sulferina; mà perche assai sollicita il suo arriuo da
neue e ghiacci molte volte è rumata, à che prouisi col piantarla tardi, ouero in
vasi. Il Narciso, con la Cipolla fà vomitare. tanto mangiato, come beuuto, onde.

Tazet-
ta.

Lutea Narcifus mentitus Lilia: bulbo

Cie vomitus; stomacho sapè comesus obest.

Misticato con miele s'applica alle rotture con uale, alle dislocaggioni delle ca-
uichie, e de' pirdi, & a' dolori delle giunture, & impiastato con farina di loglio, e
miele, tira fuori ogni cosa onsi to nella carne.

L'Onitogilo è detto ancora Giglio A essandrino; da noi chiamasi Narciso dal
Pater, per hauer vna palottola nel mezzo, quasi Un Pater noster di Corona.

Il P. d. Ferrario quale o'tre l'elegante, & eruditissimo, con cui insegna la
coltura de' Fiori si compiace con spiriti si scherzi lodandoli, abbe l'ore i suoi scritti,
dice; Che la fama stanca vnae à riposarsi in Un Giardino, & in seguio di gratitu-
dine, per commodi albergo apprestatole, ci lasciò Fiore con l'ali, e Tromba à lei
somigliante, e questo chiamasi Tromba Soriana, forsi perche di Soria ne fisse man-
data, è Varia ancor ella, perche la gialla è grande, e piccola, doppia, e pienissi-
ma,

Trom-
ba so-
rianama, e con
rina, con tr
mo vn Tr

La Variet
arietà con
Terra, ond
rato più di
rietà, che i
re d'Un co
nario, ò p
vender l'P
pato, che
darcene, ch
ritornar al
fica Capell
flumato col
po, altri ta
e di Costan
tutti, ò rig
re della V
di Pauone
no, e giug
incarnati,
congiunti,
fiammati d
mano penna
Uno la Gio
Vaghezze

Li Tul
uolo si chi
che non h
vnc di col
Tulipani d
Cipolle ma
che hanno f

ma, e con vna tromba, nell'altra longa, e corta, grossa, e sottile, bianca, e sulferrina, con tromba gialla, & ali sulferrine, chiamasi ancora Pseudo Narciso; haue mo vn Tromboncino detto Viola gialla, ò Campanello giallo.

La Varietà de' Tulipani è impossibile à narrarsi, perche ad accrescere la di loro Di Tu- varietà concorre non solo la natura insieme con la coltiuatione, mà il Clima, e la lipani. Terra, onde il Padre Ferrario in poche parole disse, che c'era, chi n'haueua numero più di ducento varie sorti, sì che in questo fiore la Natura scherza con più varietà, che in altro. E qual maggior bizzarra varietà si è, che vn'anno faccia vn fiore d'vn colore, vn'altro d'vn'altro, e che poi ritorni à produrre il primo suo ordinario, ò poco differente? Accertami Vn Cavalier uegno di fede, hauer veduto vender in Francia la Cipolla d'vn Tulipano turchino cinquanta doble, con questo patto, che se degenerando non riuscisse tale, non fosse in obbligo il compratore darcene, che vnticinque, tutto in riguardo dell'esser si mutato, è della speranza di ritornar al primiero stato. Tulipa è parola Turca, che in lingua Dalmatina significa Capello, perche fiorito, e volto alla rouersa fa figura vna sorte di capello costumato cold. Mà per dirne qualche varietà, altri fioriscono presto, altri à mezzo tempo, altri tardi, altri sono alti, altri nani, altri minuti; Altri di Fiandra, di Persia, e di Costantinopoli; altri bianchi, rossi, ò gialli, altri bianchi, e rossi, e macchiati di tutti, ò rigati, ò variati, forsi per darci à conoscere quanto ben campeggi il candore della Virginità, asperso dal rossor della modestia; altri sono gialli, e rossi, occhio di Pavone, bombagino, e leonato; altri chiamansi tele d'oro, ò d'argento, marmorino, e giugiolino, questi sono bianchi succidi, rosso pallido, e giallo di paglia; altri incarnati, verdi, e di color di fior di persico; alcuni sono doppij di foglie, ò doppij congiunti, ò d'una sol Cipolla nascono più fiori, ne vedemo orlati, macchiati, e fiammati di varij colori, d'vn colore di fuori, e d'altri colori di dietro, e questi chiamano pennacchiati. E per fine del principio della Varietà di questi, ne chiamano Uno la Gioia, vn'altro Auanza la Gioia, vn'altro è detto bella Donna, dalle quali vaghezze mosso quel Poeta, cantò.

Hauui il vago Tulipa in cui par voglia

Quasi in gara con l'Arte esser natura,

Qual d'vn bel riccio d'or tesse la foglia,

Ch' à i brocati di Persia il pregio fura;

Qual tinto d'vna Purpura germoglia,

Che de l'Ostro d'Arabia il vanto oscura,

Trapunto ad ago, ò pur con spilo inteso

Drappo non è, che s'appareggi à questo.

Li Tulipani spuntano, crescono, e fioriscono quasi in vn'istesso tempo. Al nu- uolo si chiudono, al Sole s'aprono, all'Acqua si perdono, e si come non è regione, che non habbia particolar Varietà de' Tulipani, così il nostro Campo ne produce Vne di colore ordinario giallo, mà singolare nell'esser odorato. Moltiplicano i Tulipani col seme, e con bulbetti piccoli, che quasi figli nascono, congiunti alle Cipolle madri; mà per hauer varietà bella di Tulipani, si cōuien seminare di quei, che hanno fior bianchissimo, quali in capo à cinque, ò sei anni produrranno fiori di

di ~~varie~~ ^{varie} varietà; vogliono ari i tepidi, e più gli offendono il grán caldo, che il molto freddo; quindi è, che non aborriscono l'ombra, come gli altri bulbi, s'abbassano sotto terra assai, e li di Persia escono camminando sotto terra le' parimenti, e però d'alcuni si lastrica sotto vn piede, oue si piantano; è fiore tardi, e serotino, con Narcisi tardini la seconda volta orna il Giardino.

Curiosa cosa sarebbe il conoscer la Varietà di questi bulbi, Vogliam dire Cipollette, fuori di terra senza fiori, e frondi, mà perche più facilmente dalla maestra pratica s'imparano, che dal legger la lor descrizione, li tralascio, rimettendo il Curioso al Padre Ferrario, qual abbondantemente n'hà scritto.

A' soprascritti bulbi in vn quadro del sopranominato lorro preparai il luoco da piantarli, facendo prima ne i giorni caniculari vangar per minuto la terra, con diligentissima, e patientissima osservatione di non lasciarci vna minima radichetta, ò piantarella, ò seme, al possibile, e massime gramigna, perche oltre, che questi danneggiano le Cipolle, non ci douria esser altr'herba che quella, che serue per abbellire; Amano, anzi vogliono tutte le Cipolle aria di leuante, e mezo giorno, eccetto però quelle, delle quali particolarmente s'è detto in contrario; e se da mezo giorno fino à sera fossero ombreggiate, non credo le fosse di nocumento alcuno; L'humidità gli è pernicioso, e però bisogna, che questo terreno naturalmente si scoli, e poi artificiosamente con molto declinuo Verso mezo giorno trasmetti l'acqua; questo da poi compartito in Vanegiole di qualche vaga, e varia figura, ò Architettura, ò alludente alla tua insegna, ò à qualche animale, ò fiore, si circondano di pietre intiere, intestate, non poste per coltello, in maniera che sopr'auanzino quattro, ò sei dita all'altro piano, che per Vialeto deue seruire, acciò li bulbi stando superiori à quelli, stiano più liberi da humidità; Da alcuni questi partimenti si circondano di macigni à posta intagliati, ouero di pietre cotte, à bello studio fabricate; mà il nostro Economo si potrà contentare di circondarli di pietre comuni; Li viali eguali, per tenerli liberi da herba si cuoprono di rena gialla ò terreno infruttuoso, mà meglio se gli spande sopra quella cenere misticata con calce, di cui s'è fatto l'acqua sopra insegnata, per far sapone, ò conciar'oliue: Possonsi ancor questi Vialetti lastricar con minuti sassetti di varij colori, e rappresentare con vn rozzo mosaico qualche figura, ò arma, ò animale secondante, & abbellente la figura de' sopradetti partimenti. E se bene l'acqua è nociua, come s'è detto, a' bulbi, tuttauia per bisogno, che s'è per hauerne da inaffiare i Vasi di Naranzi ò Gelsomini, ò altri che si tengono in questo Giardino, saria bene non fosse molto scomoda à chi la deue portare.

Due sono i modi, che s'usano per multiplicare le Cipolle, come già s'è detto, Vno per via di bulbetti, che congiunti alla Cipolla maestra nelle corone delle radici, da quella scaturiscono: l'altro per via de' fiori, quali poi in seme si conuertono. Se si pongono i bulbi in terra grassa, come, che da quella riceuano molto godimento, senza dubb o attendono al più prossimo modo di multiplicare i bulbetti, che in fiori, e però sarà bene, che li Giardinieri, quali desiderano fior bello, li ponghino in terra magra, come la sfruttata de gli herbaggi dell'horio, ouero la gialla de monti, che sia stata per molti anni riposata, acciò tralasciato di multiplicare

ne.

ne' bulbi, attendano à produrre il fiore bello; quindiè, che ogni due anni si conuenga no cauare per dipartirli da' multiplici, accrescendone il numero; e perche non li separando attendono ad ingrossare, & aumentare i nuouo figli, traascino di far fiori; Quest' operatione faffi da i Giardinieri di là dall' Apenino, circa il fine di Giugno, ma da noi si farà ottimamente vn mese più tardi, perocche si come quelli hauendo più presto la Primavera di noi, e successiuamente ancora i fiori, le Cipolle vengono à seccarsi presto nelle foglie; ma da noi à cui giunge più tardi la Primavera, più tardi ancora si seccano le Cipolle, le quali intempesti auente cauate, tal volta periscono; alzate dunque queste nel cresce della Luna accioche all' offesa del diueller le radiche, questa influisca con più forza nel ripulularle; si ponghino come siano state ad asciugarsi in luogo aereo, non al Sole, in vna stanza oscura, asciutta, e difesa tanto da sforzi, quanto da ladri. Li Tulipani secondo si cauano bisognaria ponerli nella cesta, ò stuoia, ò tauola, oue debbano conseruarsi, & iui nel sudetto modo asciutti, senza maneggiarli, ne leuarne i figliuoli, portarli oue si vogliono conseruare, perche spegliandoli di quella loro tonica, sentono partimento, e tal volta diuentano di gesso. Causa, che il cauar le Cipolle se n' offendesse qualche d'vna, subito si ponga in terra. perche ritornarà; la Corona Imperiale, e le fritellarie non vogliono star molto sopra la terra, e però subito cauate, libere da' multiplici, si ripingano sotto terra. E si come è bene, che queste Cipolle si canino tardi in questi paesi, per la ragione sudetta, così quanto si planteranno più tardi, tanto sarà meglio, perche se al principio d'Ottobre si planteranno (come s'usa altrove) queste col beneficio di qualche buon' aria, ò pioggia tiepida, mandaranno fuori il fiore, quale da ghiacci vien morto, ò coperto di neue marcisce; vero è, che dal tardar ne viene vn'altra difficoltà, che dalle piogge bagnato il terreno, si rende inhabile al piantamento, ne dalla poca forza del Sole, per la breuità de' giorni, si può sperare il presto asciugamento; A questo si prouide col poner la terra de' partimenti, ò altra al coperto, e quando si vogli piantare, posto nel partimento vn dito di detta terra appianata egualmente, in si pongono le Cipolle, distanti l'vna dall'altra quattro dita, poi con la terra asciutta si cuoprono in maniera, che sopra uanzi alle Cipolle quattro, ò sei dita, procurando auccra, che sia nella sommità piana eguale, ma con vn poco di decliuo. Costumasi poner le Cipolle misticate, & inconfuso, per hauer per molto tempo vari fiori in tutti li partimenti: pare però che li Tulipani informati della loro singolar bellezza, ogn'altra Vicina sdegnino. In fine se pur Volessi accrescer questa terra di nutrimento, sonra minimaci letame di legno, che si ritroua ne gli arbori, ben smaltito, ò di pecora ben digesso.

Diverse de' sudetti sono altre Cipolle pur prauanti fiori, perche queste sono coperte di molte toniche strette vnite, e piccole, à guisa di pigna, ne sono circondate da altra tonica, da queste ne viene il Giglio, in Latino Liliū, da Greco Virium, che significa fiore soauo, bello, e desiderato, quale, ò perche sia nato del latte di Giunone, ò perche sia (secondo Rodigino) che Volendo vna Gioiue contentar con Venere di bianchezza, da lei in questo candidissimo fiore fosse conueruita. Non approuando alcuna delle sudette fauole, dico esser il Giglio per col suo candore simbolo della Pudicitia; e perciò nelle sacre carte la Sposa à Giglio rasso.

migliasi, che volse dare à dinedere la primatua Chiesa, quando l'Angelo annuntiatore di pudica ambasciata figurò, con Un Giglio in mano; & i Santi di vita casta si rappresentano col Giglio; E ancora hauuto pe'l tipo della bellezza, per esser'egli bello trà tutti i fiori, ond'è, che li Persiani col nome di Susa, che in lor lingua significa Giglio, chiamorno Una lor Città, qual per la bellezza era habitatione Reggia; anzi dicefi ancora il Giglio fiore Regio, perche dimostra superiorità sopra gli altri fiori, mentre s'alza più d'ogn'altro, onde Virgilio: Grandia Lilia quaflans. Vuole il Mizaldi, che trà Gigli, e Rose sia molta simpatia in maniera, che posti vicini più odorino.

De' Gigli, per l'uso della Medicina, Vendendoli a' Spetiali, se ne caua Utile, anzi Rodigino dice, che le molte medicine, quali di questo fiore in Siria, oue n'è gran copia, si faceuano, furono causa, che dal nome di quella regione si cominciassero à chiamar Siropi, qual Vocabolo ancor seguita a' nostri tempi. Plinio vuole, che si semmino, e che se i semi si faranno star à molle in seccia di vino nero, che li fiori riusciranno rossi: Da simili bulbi ne viene il Martagon, detto Giglio silufire, sia bianco, ò leonato, ò rossiccio: Il Rizzo dalla Dama viene ancor'egli da vna simile à fatta Cipolla. Questa sorte di bulbi non vuole star molto sopra terra, ma l'Autunno avanti germogliano si cauno, si dipartono da' multipli, e gli Uni, e gli altri si tornino à piantare. La radice del Giglio pesa con sorgia Vecchia di Porco, applicata per tre giorni continoui auanti, che si muoua, tira fuori i calli, che sono lunghi, & acuti come chiodi, ouero come can'ò il Macro.

Hunc vino coctum tritumq; pedum superadde
Clauis; nec soluas nisi cum lux terra transit.

E farà nascere i capelli caduti, e questa radice beuuta con vino, è contro i veleni, e ferite de' Scorpioni, e caccia fuori per di sotto il sangue appreso & ranenato; se ne fa olio chiamato Lirino, e se ne distilla acqua, tutto per infinite virtù.

La generatione de' bulbi moltiplica in maniera, che ogni due anni di soli figli si aumenta in triplicato, e quadruplicato numero, si che con quant' Utile si possono vendere, ogn'Uno lo può considerare, e che non è frustatorio il coltivarli.

Li fiori vegnenti di radica sono Varij, e mirabili, perche vna radichetta grossa, quanto Un grano di faua, produce tre, ò quattro fiori grandi, quanto rose, e da quattro, ò cinque radichette congiunte, non più grosse d'Un'ago, scaturisce Un fiore grande, quanto un'ouo, & vna radica di Farnesiana, non più grossa d'Un tartuffolo, caccia Un'asta alta, quanto Una picca, col fiore in cima. La varietà di questi poi consiste in Anemoni, Argemoni, Farnesiana, Giglio, Granatiglia, Lilio, Pan porcino, Peonia, Ranunculi, e Saponaria.

L'Anemone in greco significa fior di vento, perche s'apre allo spirar del vento, ouero perche presto, come il Vento suauisce, e si risolve, onde si detto,

Me male hærentem, & nimia leuitate caducum,
Excutiunt iidem, qui perstant omnia venti.

E ancora detto fior d'Adone per essersi suoleggiato, che nascesse dal di lui sangue ucciso dal Cinghiale, & il bianco delle lacrime di Venere piangente la perdita dell'Amante, onde fu cantato.

Flore

Florē nites roseo : Veneri ploratus Adonis :
Sanguine te viuit surgere nempe suo .

L'vno, e l'altro ritrouasi semplice, e doppio; dal rosso poi ne viene lo scarlatino, il rossino, l'incarnato, il perscechino, il di rosa secca, il rosso vilutato, il rosso del fiocco verde, & il Panoto. Dal bianco ne viene il lattato, il succido, & il sulferino, & dall'vno, e l'altro si compone lo scritto, o vogliam dire rigato di rosso, il candido orlato di rosso, il sulferino orlato d'incarnato, il bianco succido col fiocco rossino, il di cinque colori, & il di tre colori, di tutte le quali sorti habbiamo il semplice, & il doppio, e con varietà di fiocchi, habbiamo ancora il tutto verde, il pauonazzo, il colombino semplici, e doppij. La di questo fiore radica maslicata purga la testa, il fulto, e frondi mischiate con orzata fanno abbonar il latte.

L'Argemone dalla radica non differisce dall'Anemone, che in color più scuro, ha la foglia più larga dell'Anemone, & vna specie di questo è quello, che chiamasi Garofalo Turchesco, vn'altra vien detto Ragotto di Francia. Per hauer fiore dall'Argemone bisogna, che la radica sia grossa, per contrario dell'Anemone ogni picciola radica fa fiore; n'habbiamo di molte specie, e bellezze, c'è il doppio detto masfimo, c'è di tre colori pur doppio rosso, bianco, e verde, vno c'è ranciato, e scritto di bianco doppio, rosso doppio, e scritto di bianco, e frà tutti i belli vno, che chiamasi Alter in alter, detto ancor Ermafrodito. Ha virtù l'Argemone trito, & impiastato di sanar i tagli, e di leuar l'infiammazioni, i fiocchi, e le nuuolette de gli occhi.

Le sopradette sorti di radiche vogliono terra grassa, aria calda, e molto Sole, ancorche non si perdano per il freddo; nella sudetta terra, ridotta in poluere, stato, che siano vinti quattro hore a molle in vino per ingrossarsi, inuolti in vn poco di terra magra, giallizza, sotto tre dita, si piantano i primi giorni d'Ottobre, vicino al plenilunio, con gli occhi, oue deuono cacciar quelli fiori, per diletto delli nostri occhi, volti in alto, distanti l'vno dall'altro sei dita, le radiche ammalate, o imperfette si pongano in terra magra, accioche la vicinanza alla putrefactione non se le accresca dal terren grasso; moltiplicano con l'ingrandirsi queste radiche, e cacciar certe ali, le qua' i nell'atto di cauarle si leuano, o le radiche si dipartono, oue vedasi, che facilmente si staccino, e così se n' aumenta il numero, si moltiplicano ancora con semi, che lasciano in vn bottone attaccato al gambiccio, caduto, che sia il fiore, e massime con semi de' bianchi, de' quali ne vengano varie specie, e nuoue bizzarie; questo seme al fine de' giorni canicolari, in terra grassa, posta in vn vaso, si sparge, oue copresi della stessa sorte di terra mezzo dito, si pongono all'aria, oue possa vn poco il Sole della mattina, e niente il resto del giorno; ini leggermente s'irrorano con acqua intepidita dal Sole; nati con densezza se gli tramezza terra grassa, rincalzandoli, accio ingrossati mostrino il fiore l'anno auuenire. Le radiche sudette si deuono ogn' anno cauar, come la loro herba sia secca, e questo perche, ancorche sia d'Estate, e che habbiano fatto fiore, con l'arrino di noua humidità tornano a germogliare, e se l'Estate sentissero humido per qualche pioggia, la quale (come auuenne) non seguitasse, queste già cominciando innamorate ad intenerirsi, dal gran calore, & aridità si marciscono poi. Quindi è, che se dopo, che hauranno fiorito se ne cauerà vna di queste radiche, e si porrà in vn va-

Arge-
mone.

Colti-
uatione
delle
radiche

so, inacquata assai farà fiore di nuouo, ma la radica si perderà; e uolte queste radiche, in luogo aereo si lasciano asciugare, & in luogo fresco, non humido, si conseruano fino al sudetto tempo di piantarle; qual si voglia delle sudette radiche a' quali si uollesse, d' per singolar bellezza, e qualità far vezzi, si possono ponere in vasi, & lui mancandoli l'humore del Cielo, inaquarli, & il Vaso l'Inuerno dal freddo si può difendere col tenerlo a coperto.

La Farnesiana, che arricchisce il Giardino di bellezza nel penurioso Autunno de' fiori, piantasi, e nasce in ogni luogo, la sua radica tagliata in fettoline, e cotta tartuffolata, è buona, e chiamasi ancor tartuffolo.

Vn'Iride bianca nasce da radica, & Una Verde con certe fogliette negre, detta ancor Ermodatite; ma l'Iride, che Viene da Cipolla, chiamasi bulbosa a differenza di queste.

Giglio
giallo. Il Giglio dorato veniente da radica, è il costumato, per insegna reale de' Regi Christianissimi, qual Vogliono gli Venisse dal Cielo col rimedio delle Scrofole; orna ancor la sommità de' scettri reali, onde da Plinio degnamente dopo la Rosa gli è dato trà fiori il primo loco.

Giglio
morello Da radica odorata nasce il Giglio, e questo è il morello; e la radica per nome proprio chiamasi Ireos, qual fatto in poluere, e sparsa frà panni, da tarme gli preserua, e raschiando vn poco di poluere di questa radica in vn fiasco di vino, gli porge gratissimo odore di viola mamola, ouero poste alcune di queste radiche nella botte, mentre il vino ci bolle, fa lo stesso effetto.

La Granatilia radica portata dall' Indiche piaggie, oue serue per siepe, è chiamato fiore della Passione, perche produce.

Fiore, anzi Libro, oue Giesù trafitto,
Con strane note il suo martirio hà scritto.

Chi vide mai, che in prato alcun fiorisce
Primauera di spine, e lance, e chiodi,
E che trà mostri al Redentor rubelli
Pullulasser con fiori i suoi flagelli.

Colti-
uatione
della
Grana-
tiglia. La qual Poetica descrizione basterà per dire in poco, quanto mai a bastanza si potria dire della pietà sino della terra; Conseruasi questa radica, usata a' caldi, dall'ingiuria del freddo in vaso nascosto, in stanza tiepida, oue in ogni modo perde i rami, che l' antecedente anno hà prodotto, ma a' primi caldi, pullulante di multipli, e di radiche, è di nuoui rami, s' aramifica sopra canna, o altro ramo, che li hà preparato, e posta a gran Sole, con l'inacquamento dogni sera, si procaccia quel fiore, che mai s' apre, se non nella calda, e meridional hora; le radiche, nuouamente moltiplicate si dipartono, & in altro Vaso si pongono, Viuono ancora in terra l'Inuerno, con questa diligenza, che siano in sito caldo, volto verso mezzo giorno, e che al principio dell' Inuerno se gli amonti vn palmo di terra sopra, qual la Primauera si leui.

De' Li-
lij. E' radica il Lilio quasi gramigna, nemica del caldo, ama luoghi ombrosi, desideroso d'allargarsi vā serpendo sotto terra; si racchiude ne' vasi, o cō pietre ne' partimenti si ferra, acciò tralasciato d'allungarsi, attenda a mandar fuori più fiori can-

di diffusi
herb*, q
vorta m
pira l'an
cuero au
La Pe
pianta, s

E anc
Viene; q
b.bbia F
b.glia la
impallide
uplicati c
fare ogni
nar molte
il veder
te di que
per tutto
Scrive G
culli, l
guisa di
cosa è, ch
faucella p
Il Pan
Ciclamini
tondo; E
rà a prop
che con si
di più Va
tro tutti
plicata, f
canata la
& uinger
ve i suoi
che dimo
Il Ran
nisse ing
ro, che q
per temp
si perche
aezza sup

didissimi, e di soauissimo odore; non teme il freddo, ma solo viene soffocato dall'herb., quando con poca di genza non siano diuelte, se ne lena à luogo à luogo tal volta i mucchi di queste radiche, per ornarne altre parti, qual offesa è subito riempita l'anno auuenire da questi serpeggianti; Hauemo oltre il bianco, l'incarnato, o nero auinato, & il Lilio con Valle è una specie di questo.

La Peonia da Peone Medico, qual medicò Plutone ferito da Ercale con questa pianta, secondo Omero, onde fu cantato.

Peonis auctoris retinent memorabile nomen,
Cui radix morbo certa medela sacro.

E ancor detta rosa di' monti, d'Un grume di radiche quasi Salciuze vnite ne viene; queste espongono moltitudine di più gran fiori, che sotto il suo dominio habbia Fiora, quali per ordinario sono tinti d'Un color rosso tanto uiuo, che abbaglia la vista; Habbiamo l'incarnata, quale, come si è assai fiorita, scolorendo, o impallidendo, par vogli esser bianca; c'è ancor la semplice bianca, e rossa; moltiplicasi col dipartir il cespuglio delle sopradette intricate radiche, che si deue fare ogni t e anni il Nouembre, e farassi assai comodamente, col lauar, e dime- nar molto in acqua, acciò restino libere da terra, o da altra radica, che impedisca il veder i suoi viluppi; deuesi questo far con auuertenza, volendo fiori, che molte di queste radiche restino vnite insieme, pe che le poche non caccian fiori, alligna per tutto, ma in terrino grasso; oue non possa molto il Sole, pare che prosperi assai. Scrue Galeno, che hà sperimentato, che questa radica portata al collo da Fanciulli, li hà liberati dal mal caduco, onde alcuni forato, & infilato il suo seme à guisa di coralli, lo fanno portar al collo a' putti, per liberarli da quel male; certa cosa è, che questo seme pelato, e fatto in poluere, e beuuto in Vino, fà ritornar la fauella perduta.

Il Pan porcino così detto, per esser pasto desiderato da Porci, chiamasi ancora Ciclamino, per hauere la radice rotonda, perche in Greco Cyclamen vuol dire rotondo; E tanto frequente sù questi nostri colli che per Giardini d'altre regioni sarà à proposito, tuttauia il doppio, & odorato hò veduto bellissimo nel Giardinetto, che con singolar industria abbellisce D. Luca Bonfiglioli, praticissimo coltizzatore di più vaghi fiori, che si ritrouano. La radica del Pan porcino beuesi nel vino contro tutti i ueleni; fatta star nel vino Ubbriaca; fatta in forma di supposta, & applicata fà andar del corpo; La decoctione è buona per le buganze, e massime se incanata la radice, & empita d'oglio, e cera, quella si faranno cuocere sù le bragie, & Ungerle con esse due, o tre goccie; Col sugo di questa radica beuuto, fanno venire i suoi tempi alle Donne; Hà la foglia Virtù di leuare le macchie dalla faccia, che dimostra nell'hauere le foglie macchiate.

Il Ranuncolo ricerca la stessa coltura, e sito detto de gli Anemoni, e caso conuenisse ingrassarlo, l'humano lettame ben fracido all' Vno, e l'altro è più à proposito, che qual si voglia altro; si può differentiare da gli Anemoni, col piantarlo più per tempo, e dentro à Vasi, e questo sì per poterlo riponere il Verno, qual teme, sì perche in terra vicino all'altre piante gl'è di nocumento; il suo fiore, che in grazia supera l'aspettatione dalla radica onde ne viene, è di color giugiolino, e tal

Volta

De' Ranuncoli.

voici alzi Un fiore sopra l'altro, che lo rende di *Uighezza straordinaria*; e'è ancora vn *Ranuncolo* doppio di color giallo, la cui herba è simile alla *Ruta*, qual pur viene di radica; Ve n'è Uno *sulferino semplice*, e doppio, vn rosso semplice, e doppio, & Uno scritto, vn bianco, che viene di pianta, & Un Verde. Moltiplica il *Ranuncolo* di semi, e con varietà, ma più presto con altre radichette, che produce vicino all'altre già dette; può essere, che Venghi così chiamato, perche questa radichetta ha similitudine col piede della *Ruta*, il che mi conferma il modo, che si nomina in Greco, *Vatros*, che pur suona *Ruta*, e secondo *Plinio*, ha virtù caustica. Ma lono tante le specie de' *Ranuncoli* di semplicisti descritte con tante virtù, che saria troppo longo il raccontarle, basterà il recitare, quanto di questa pianta fu detto.

Perpetuo nocet haud: sternutamenta mouere,
Fert animus? voti, desine, compos eris.

La radica della *Saponaria* maneggiata nell'acqua, fa schiuma di guisa di *Sapone*, quindi è, che viene così nomata; questa posta vna Volta in vn Giardino, serpendo sotto terra, senza fatica di Coltiuatore, lo empie tutto di sua prole, e però vicino a' partimenti, de' fiori non si pone; vero è, che nella scarsezza de' fiori l'Estate tiene. l'Horto opulente d'vn fiore, non sò se di mal odore, o puzza, questo rassomiglia il *Garofalo* di color di carne, parlando però della doppia, perche la semplice nascendo da senelle ripe de' fossi, non è per Giardini. Fu detta da gli *Antichi* *Lanaria*, perche col sugo della radice leuauano ogni macchia de' panni di lana; noi con la decoctione lauiamo, e saniamo la rogna; questa radica posta nel naso fa starnutare, e masticata fa sputare; è pianta perpetua, non teme ne gelo, ne caldo, ond'è detto di questa.

Longa tenaxq; mihi vita est: æstumq; geluq;
Haud curo: teneris ferta de pulchra comis.

La generatione de' fiori, quali mediante i semi se ne vengono ad ornare il Giardino in due stagioni, succede ottimamente, perche si seminano anco l'Autunno quelli, che non temono il freddo. Li * *Bircori*, detto *Papauero Eratico*, poco dianzi venuto di Francia, abbondantissimo di varie mutationi nel fiorire. La *Consolida* regale detta *Delfino*, o *Spron* di *Cauahero*, o fior d'*Uccellino* semplice, e doppia in spica, o a mazzeretti, bianca, o cinericia, o turchina, o incarnata, il cui fiore seccato all'ombra, senza perder colore, rappresenta su le tauole ancor d'Inuerno la Primavera, ed è tanta la varietà di questo fiore, che quello, che è bianco quest'anno, varia tal Volta, o in turchino, o in incarnato, e questi scambievolmente in bianchi si mutano, e tal volta quelli, che vn'anno sono doppij, saranno fior semplice due, o tre anni, e poi ritornano ad esser doppij; ne si creda quel Giardiniero col seminarli à Luna crescente, o mancante, o col trapiantarli innanzi Inuerno, o di Primavera farli esser doppij, che in questo piglia errore. La *Nigella* cretica, a differenza di quella, che per altro nome chiamasi *bizarro*, o *barbancino*, e li * *Papaueri* varij ogn'anno di colore, e di duplicità.

L'altre sorti di seme, che la Primavera si pongono, sono gli *Amaranti*, altrimenti detta *Gelosia*, o *Sementina* di Spagna, & vna specie d' *Amaranto* sono li fiori

flori di veluto, e li Flagelli; questi con uso antico sicchi si salvano per far cerone il Verno, e per fanciulli morti, riferendo Filostrato, che i Tessali cercarono il sepolcro d'Achille con Amarantho. * L'Ambrogio, detto fiore del gran Signore, e questo seminato tardi, acciò non faccia fiore il prim'anno, e conservato con diligenza il Verno; a' primi caldi poi, con più bel fiore, e più odorato apparisce di quelli, che a Primavera si seminano, e fioriscono il prim'anno. L'Aspremonio bianco, e paonazzo, semplice, e doppio, detto Datura. La Balsamina Arabacense, è quella detta Caranzo. Il Basilico di tante varie sorti, che n'hauemo fin' il nero. Il Bom' bace, che oltre il fiore somministra cotone per il calamaio. Il * Camocito, che si fa nascere con difficoltà inacquato al Sol grande, tenendolo coperto con capechia, o paglia. Il fior della notte torchino, il fior del giorno morillo, tutti due arampicati, e ornanti ogni gelosia. Il * Girasole, la cui midolla serue in luogo di stupino per far lume, posto in oglio. Le merauiglie di Spagna, quali dalle tante varietà hanno il nome. Il Nasircio Indico, delicia de i Giardini pensili. Il Tomo d'oro, e la Rosa d'India, detta ancor fior Africano, meglio si chiamaria questo fiore. La Scabiosa tamburina, quale è più riguardevole nel globo, oue racchiude il seme, ch'è nel fiore. Et il Talaspo di color rosso, è persichino. De' sudetti fiori quelli, che sono accompagnati con simil' segno, trapiantandoli si seccano, l'altre fanno più bel fiore trasportate, e per praticarli si può seminare questi in vasi, oue con l'inacquamento si sollecita il lor nascere; dapoi nel luogo destinato si trasportano; La terra per tutti i sudetti fiori doue esser grassa, e buona, e ridotta in poluere, il sito pare sia dalla maggior parte desiderato ombroso, vero è, che il Camocito, l'Ambrogio, e il Bombace vogliono gran caldo, con molt'acqua, e si pongono a nascere più tardi dell'altre sementi, cioè del Mese di Maggio.

Restà a dir della Viola così detta, quasi Vitula, perche si fa oleggia, che fosse Delli
fatta nascere per pasto d'una Fanciulla conuertita in Giuuenca; quindi è, che i Gre. Viola.
ci col nome della Putta, non la chiamano, quella non solo semina ogni Mese, eccetto il Verno, ma se ne ritroua tante varie sorti, quante mai alcun Pittore ne possa inuenire; ne hò hauuto una verde mandarami da Camerino bruttissima, la quale G'alla
il giorno puzza, la notte odoratissima; la gialla di due sorti, grande, e piccola odora assai, non teme molto il freddo, e massime la piccola, che si mantiene sopra i tetti, e sopra i muri; li fiori di queste stati infusi in oglio al Sole, oltre il parteciparli l'odore, le porgono Virtù medicinale, come disse Emilio Macro.

Ex violis oleum, sicut de flore rosarum

Conficiunt, multis quod dicunt vtile causis,

Lumbricos necat infusum, bibitum, vel inunctum,

Et capitis furfur oleo depellitur isto.

Le altre, e massime l'odoratissima bianca, se non sono conseruate l'inuerno con diligenza, o periscono per il freddo, o per star racchiuse, facendo le foglie bianche che s'annichilano, sì che la custodia di queste si può lasciar a Donne, o a Monachi sfaccendati. Di tutte le specie se ne vedono delle doppie, quale è tanto vago fiore, quanto è difficil conseruarlo, perche oltre l'esser sottoposto a' sopradetti pericoli del Verno, non facendo seme, con difficoltà l'huomo se ne mantiene proueduto.

Molte

Molte cose s'insegnano per hauer le doppie; c'è chi dice, che il poner trè, ò quattrotro di questi semi à nascere, congiunti in un grano di pisello bucato, e cotto, acciò non germogli, che ne sia per nascer la Viola doppia; alcuni inseriscono le radiche di due piante spaccate una nell'altra, & à quel modo le fanno doppie; altri senza spaccar le radiche quelle annicchiano insieme, e ligate con un pezzo di cencio, acciò s'infracidi presto, le procacciano doppie; ritrouasi chi, e con ottimo consiglio piantata una Viola semplice, nata di poco vicino alla doppia, e seminati di poi i semi di questa, ne arricchiscono di qualche pianta doppia, e questo li succederà meglio, quando auuertendo à quel fior di questa semplice, che habbia congiunto una foglietta piccola, quello, leuato tutti gli altri fiori, si lasci far seme, qual seminato auanti li plenilunij di Marzo, ò di Settembre, produrranno li fiori per lo più doppj, e se il seme sarà di Viola bianca lattata, il fiore, o sarà simile, ò degenererà in mill'altre vaghe varietà; Ma più sicuro modo per multiplicar le Viole doppie si è, il leuar i rami dalle stesse doppie, e quelle plantar in Vasi, ò l'Autunno, ò la Primavera, auuertendo se di Primavera, quando alzandosi mostrino voler far fiore, se gli leuino i bottoncini, acciò attendino à radicare, non à fiorire, e dapoi seccar si; e se bene queste Viole doppie, ben custodite, e che non fanno seme, e sopra la radica durano quattro ò cinque anni, si douano quasi porre trà successive fiorir, quali perche durano assai in terra, e multiplicano con l'ingrandirsi di cespuglio (ancorche alcuni si semino) chiamaremo perpetui; tuttauia, perche derivando le Viole semplici da seme, e perdend si per freddi, in mezzo all'Uno, & à l'altro discorso le hò posto. Se con pazienza si seguirà à legger più oltre, ritouarassi specie di Viole, quali senza seme multiplicano, e sono perenni, quali trà fiori di simil qualità, con ordine alfabetico le hò disposte, e per adesso di quelle diciamo.

Cūr Violas mittis? nempe vt violentius vrar:

Heu violor Violis, ò violenta tuis.

Ottima prouisione per chi hà gu. o di fiori, credo sia il proueder si di quelle piante, le quali senza l'impegno d'hauerli à seminare ogn'anno, e trapiantarle, una sol volta, che siano poste in terra grassa, ben lauorata, & all'ombra per lo più, basta per rallegrare, ò col fiore, ò con l'erba odorifera, e ricreare il tuo Giardino, e chiamarosi herbe perenni; vero è, che ogni tre, ò quattr'anni sarà necessitato di uellerne i multiplici, e far sene più copioso; ò venderli, ò donarli; bisognerà ancora tenerle libere di ogni altr'erba, e col farci biello rimouerci un poco la terra vicino al caspo. La prima di queste si è l'Acquilina, detta Amor perfetto, semplice di poco conto, doppia di varij, & infiniti colori, tanto ben tinta, che non invidia alla Varietà delle Maraisglie di Spagna. L'Arca Angelica, l'Asola Regia, il Belis, ò vogliam dire Margaritino doppio, sia l'ordinario, ò di color rosso acceso, ò il prolifero, cioè, che attorno il fiore produce una prole d'altri Margaritini; La Calta Palustre, che vuol viuer all'ombra, e nel fango, perciò si tiene in vasi chiusi di sotto, e che non scolin l'acqua il cui sugo, ouero acqua di stillata col fiore acuisce la vista, leui di gli occhi ogni infirmità. La Canna d'India di fior rosso, e giallo. Il Digitale Tornatile, bianco, rosso, & incarnato, detto Arada, col morto ogni piaga calda usato in sugo, ò in poluere. Il Dictamo bianco, rosso, e vermi-

glio,

gliato. Il Dittamo di Candia ou rar'herba, della qual cantò Virgilio.

Herba alle fiere capre nota quando
Percoffe son da veloci faette.

L'Erichio di Candia, l'Elebore dalla rosa bianca, l'Ediffero clipeato. La Frassinella, il fiore Eterno, che non lascia il Giardino sterile di fiore, ancor d'Inverno. Il Giglio Faraon riguarda uole nella bruttezza, il Granatino doppio. L'Isoppo herba odoratissima, necessaria nel principio della consecratione d'una Chiesa, moltiplica di ramo piantato in terra grassa, non teme gelo, e s'oppiglia per tutto, del qual la Scuola Salernitana.

L'Isopo purga il petto dalla flemma
Congiunto al mele purgh'anch'il polmone,
E soaue color dona alla faccia.

La Lichne, ouer Giottone, di fior rosso doppio, e semplice bianco, le cui foglie secche Usauano gli Antichi in luogo di bombace filato nelle lucerne, e perciò è chiamata Lichnis, che in Greco suona Lume. La Lattuca Agreste, primatua, di fior doppio, odorata, o à mazzetti. o fiore si pra fiore. I Maluoni semplici, e doppij, bianchi, rossi, incarnati, e rossini. La Matricaria. L'Oc mastro bianco, e rosso, semplice, e doppio. L'Oculus Christi detto Armerio. La Piramidale honor de' Giardini l'Autunno. La Pelosella Alpina, la Pronenca, qual per star sempre verde è detta lauro terrestre, semplice, e doppia. Il Ranucolo bianco perpetuo. La Scabiosa Velutina d'or di zibetto, la scolorita, la proliera, la bianca, e l'incarnata, la cinericia saluatica, e la minima da far scope, tutte mediante la decottione atte a guarir la rogna, e perciò scabiose; La Scarlatea semplice, e doppia, detta ancora Lichne Costantinopolitana bianca, e rossa; Il Serpillo atto a far odorata salsa. Il Timo grato all'Api; Il Talspo bianco, e petuo; Il Trachelto Americano, detto pianta Cardinale; la Trinità semplice di varij colori, e doppia, atta a sanar le rotture intestinali, se la poluere si piglierà per molte mattine mezo cochiaro in Vino brusco. La Viola Mariana detta Spagnuola, o Metronale bianca, e pauonazza; la Viola di Teofrasto, che viene d'bulbetto annuntiante col suo candidissimo fiore la Primavera; la Viola Maluezza, e la Viola Mamola detta zoppa semplice, e doppia, questa tal volta il prim'anno ch'è traporata fa fior semplice, questa è la Viola purpurea, tanto celebre, vale di questa herba per impiastar nel sedere, e far rientrar' il budello uscito, de' fiori si fa conserua di zucchero nel modo detto di sopra; se ne fanno ancora varij sirop, e succhi, tutti per hauerne le virtù di questa pianta, che sono rinfrescare, corroborar' il capo, Utile all' infiammaggioni, & al mal caduco, è grata a gli occhi onde fù cantato.

Flos oculis gratus Viola; quem purpura vestit:

Quem se purpureo vere remittit humus.

Mà sarà bene che questo fiorito discorso sia terminato col Rè de' fiori, il Garofano. Del Gallo, e si come ha il nome dal più dnrato aromato, che sia, così meritamente trà fiori se rofalo: gli assegna il primo luogo, resiste ancor più, e si mantiene in bellezza più d'ogn'altro fiore, e quella delisata Misa del Cavalier Marino, di tal dignità l'honora nella sua Sampogna.

E dal

E dalla plebe d'altri fior lontano,
Baldanzoso risorge il Rè de' fiori,
Della Rosa Reina emulo altero
L'infiammato garofalo, e gentile.

Questo fiore non era noto à gli Antichi, quando non Voleſſimo dire, che fosse la Cantabrica ritrovata al tempo d' Augusto da Popoli Spagnuoli di tal nome, fondati sopra la descrizione di Plinio, cioè, che questa sia Un'herba minuta à guisa di gionco, alta due piedi, con molti nodi, trà' quali caccia fiori à guisa di cane. Colti-
Strelli, con semi minuti. Due giorni avanti il Plenilunio di Settembre, ò di Mar-
tione. zo seminaſi Garofalo, e massime il biancò, come quello, che è più atto à tras-
mutarsi in altri colori, & il seme Vuol'esser conseruato sempre nella sua guscia, ò
borsa, oue è nato; s'inacquino poi, caso non piovua, e si coprina, acciò dal Sole in
nascendo non siano distrutti; se riescono spessi, si diradino col cauarne parte, e tra-
piantarli altroue; mo'trato che hauranno il fior doppio (poiche li semplici si get-
zano) quello stesso susseguente Autunno si diuellino le talle, e si piantino altroue,
oue sempre saranno doppij, mà se non si muouono, Variano tal Volta in semplici,
e perche abbndino tal Volta in fiori in maniera, che col fiore si secca la pianta,
è bene questi imponeriti di bottoni la Primavera, lasciarcene due, ò tre soli per
ciascheduna pianta; altri piantano il seme de' bianchi, e de' rossi misticato, rac-
chiuso in Una penza d'oca, & à questo modo ne cauano Garofali di due colori detti
Scritti. Con altro più breue modo, mediante i rampolli, ò talle, si moltiplicano li
Garofali, questi senza radica schiantati dal ceppo Vecchio, si piantano per ordina-
rio l'Autunno, se bene d'ogni tempo piantati s'appigliano, pur che se gli faccia
sentir stagione Autunnale, e col tenerli all'ombra, anzi ne' gran caidi coperti, &
Stilici-
dia. inacquati continuamente col stilicidio, tanto radicano; questo stilicidio, ò modo
d'inacquare fassi con vn vaso di pietra cotta, qual'habbia vn picciol foro nella par-
te inferiore, non nel fondo, e quello malamente con vn poco di straccio, ò feltro,
ò paglia si chiude in maniera, che l'acqua à goccia, à goccia ne cada, e quanto più
tarda vna goccia dall'altra à cadere, tanto fa meglio effetto, perche basta, che som-
ministr tanta humidità alla pianta sopra la quale dene stillare, quanto dal Sole di
punto in punto è consumata, ò asciutta, e questo chiamasi stilicidio, per intelli-
genza, oue si nominarà per l'auuenire. Nel piantar queste talle de' Garofali, bi-
sogna auuertire, che la terra ſia assai vnita à quella parte, che vada sotto terra, anzi è
bene à circondarle con vn lotto di terra creta bagnata, grosso quanto vn dito, e che
ſia altrettanto sotto terra; non è bene quell' abuso di ponerci loglio, orzo, ò gra-
no à canto, perche oltre non fa radicar' il Garofalo, come è l'opinione, nel tenerli
poi questi grani, nati che ſiano, si rimoue il terreno vicino alla pianta con danno,
e forſi perdita, ne meno gioua torcer quella parte della zalla, che vada in terra, mà
con picciol' offesa dell' vnglia se gli pica la scorza; la terra per Garofali vuole gras-
sa, non ingrassata, è buono il terriccio ben smaltato, e riposato, ò terra sfruttata de'
Meloni, ò Zucche dell' anno antecedente; e perche tutta la terra rimossa riuen-
doſi cala, e lascia scoperto parte della pianta, questa in tal caso si dene rincalzare
con grasso di legno marzo, qual si ritroua ne gli arbori, perche bagnato dall'acqua,
è por.

è portato per la sua minutezza giù dietro il gambo del Garofalo, qual'effetto bisognaria seguisse in ogni terreno, oue si piantino Garofali; L'aria Vuol'esser calda, per commun'opinione, fuor che nel primo mese del lor piantamento, e però si pongono in luoghi solui, io però all'ombra in terra, Volti à Tramontana ancora, gli hò conseruati bellissimi; amano straordinariamente il monte, e però alle finestre nell'orride montagne si veggono bellissimi piantati in vasi, e perche la terra de' Vasi è sempre assai sollevata, per il poco tempo, che hà ordinariamente d'Unirsi, e però nel preparare i Vasi per Garofali ò bisognaria anticipar vn'anno, ò stringerla, e calcarcela assai. Intorno à questo fiore Francesco Ferrari già scherzò con questi versi.

D'ogni più nobil fiore,

O Principe odoroso,

Che'l purpureo colore

Hai per manto vistoso,

A cui la forte dona,

Che di te stesso sij scettro, e corona.

O penello fiorito

Il cui vago cinabro

Con color non mentito

A Primavera il labro

Dipinge, e rende il fiato

Soaue, col tuo balsamo odorato.

Garofano gentile

Del cui bello si vanta

Non solo il verde Aprile,

Che le campagne ammantà;

Mà veste la sua foglia (spoglià.

Il Mese ancor, ch'ogn'altro fior di-

Tù de gli amanti il foco

Nc le sembianze porti,

Quasi fatto per gioco

Il Cupido de gli horti,

Di cui son penne, e strali

Le tue foglie odorifere, e vitali.

Anzi non brace ardenti

Le tue foglie viuaci,

Ch'a i fiati crudi, e asgenti

Più s'accendon qual faci;

Il cui feroce caldo

Dell'Inuerno al rigor sol può star

Il sangue di Bue nel fondo del Vaso, coperto di terra, acciò la radica non lo tocchi, presto gli si fa venir belli, si come l'incubarli con acqua, oue sia stemperato colombina. Li grossi che di natura crepano, con filo auanti fioriscono, si legano, poi col coltello tagliasi la bucia di sopra in più luoghi, & in quelle offese allargatosi, aprono vn bellissimo fiore; se gli leua ancora la quantità de' bottoni, che preda para, acciò ingrossino li pochi, se gli lasciano. Li primi rampolli, ò talle, che cacciano, tal volta se gli leuano, acciò li secondi venghino à fiorire l'Autunno, & ancor l'Inuerno; raccolti i fiori si taglia il longo gambo fin'al prim'occhio verde; Le varie sorti di questi sono rossi, chiari, e scuri. bianchi lattati, macchiati di rosso, detti scritti, di color di carne, pur ancor loro macchiati di rosso, ò vogliam dire scritti, incarnatini, e morelli. alcuni ne hanno hauuto de' ranzati, alcuni dicono d'hauerne hauuto de' turchini, inseriti su radica di Cicorea; non sono in obbligo à credere in questo quello non vedo, hò ben saputo, che vno bagnaua vn Garofalo bianco in tinta turchina tepida, poi leuatolo presto, & asciutto, vendeua tutto il Vaso gran prezzo, con la credenza desiderosa d'hauer piante di Garofali turchini, e nello stesso modo si fa verde; di tutte le specie ce ne sono de' doppij, e de' semplici, mà trà tutti i belli quelli, che ne manda il nostr'Alpe sono bellissimi, questi in mezzo al grosso, e largo fiore alzano, & aprono vn'altro più picciolo Garofalo, e di que-

di questa specie n'hauemo de' rossi, e de' scritti, Vero è, che non bisogna lasciarci più; che due bottoni per pianta, qual' ancor l'Inverno s'aiuta con la sopradetta acqua ingrassata. Fassi conserua col fiore di Garofalo al modo detto della Betonica, e fassi l'aceto, e l'oglio garofalati, mediante l'infusione al Sole, che tutto serue per far riuener li tramortiti, e difenderli dalla peste, e per sanarla ancora; La radice de' saluaticchi beuuta al peso di trè dramme con Vino, sana li morduti da Vipere, il che vogliono, che denoti quelle picciole fila rassomiglianti alla lingua del serpe; che hà questo fiore nel mezzo; ma il sugo cauato dalla pianta de' saluaticchi, beuuto al peso di quattro oncie, sana con più efficacia le sudette infirmità, e per corroborar' il capo, come s'è detto.

Quæ Cariophylli iucundum spirat odorem,
Sola potest cerebrum fortificare meum.

Dalle sudette nostre Alpi ne viene vna pianta di poca vita ridotta in piano, detta Ocimaide moscoso, qual con l'herba autichiata, quasi tapeto, copre ben trè braccia di terreno, ma tramezzata da certi fioretti rossi, compartiti con egual distanza, quali rendono di singolare, e straordinaria bellezza; e chi volesse narrare, quante varie vaghezze produca natura, quanti scherzi, quante bellezze, quanti ornamenti componga mediante i fiori, sarebbe cosa troppo lontana dal mio talento, e dal mio fine; sarammi lecito per hora recitar' in lode di queste varietà, quanto già dedicatamente s'è cantato.

Qual di splendor sanguigno, e qual d'oscuro
Tingonfi i fiori in quelle piaggie, e in queste,
Qual di fin or, e qual di latte puro,
Qual di dolci ferugini si veste.
Par, che per vincer l'arte, habbia natura
Applicato ogni studio alla pittura.

Uso del L'Uso de i fiori cominciò a praticarsi in ghirlanda, e ne fù causa Amore, peron
le coro che essendo innamorato Pausano Pittore di Gliceria Donna habitante in Sicione
ne di Città di Grecia, alle Corone, che di frondi verdi per suo essercitio ella tessua (da
fiori. vendere a' conduttori de' Cori di Danzatori, da' quali poscia fù chiamata Corona, non essendo lecito, che a' questi il portarla) cominciò ad aggiungerci odori, e colori di fiori, il che di Pausano gradito, si sforzò anch'egli nelle sue pitture imitare, e ella gareggiante con l'amato ad industriarsi con nuouo fiori, e intrecciamenti di quelli a preparargliene nuouo oggetto. Da que' rigorosi Romani fù però questa sorte di ghirlanda, giudicata atta solo per ornar li Dei, per lo che essendo vn giorno Fulvio Argentario Uscito di sotto la sua Pergola con vnà corona di Rose in capo, e andato in Senato, fu per autorità di quello carcerato, oue stette fino al fine della prima guerra Cartaginese. Ma dapoi quei Senatori fatti più amoreuoli, al gran Scipione per singolar' honore la corona de' fiori fù concessa. L'Uso poi del portar i fiori in mano, Venne pur da gli Amanti, quali col portar cosa, che ordinariamente tira gli occhi a riguardare, pretendono attrahere lo sguardo dell'Amata. Non si creda alcuno, che i fiori de' quali non hò scritto, mi si siano scordati, ma quei Colchici, o Gladioli, o Orchi, e tanti altri, de' quali il Campo Bolo.

Bolognese
poco degno
dini; hō
vermigli
mi indegn
sufficiente
quali hō d
e con le co
plici nel
Mattiol
modo di co
uiss per ri
tutto s'occe
mentonate
golo, al pr
Vaghi? Se
dall'ardor
E mentre
nostra qua
uerla; Qu
mazzi di
fanno fire
suo natura
bulbo, e per
na, e
lecitare a
fiori, co ne
Padrone.
L'Acca
rata, na da
lo, di graz
tempo in qu
redo di par
questi descri
fiori gialli o
L'acqua
solo, con fior
sto, hā mole
rò presso gl
tre piene di
vn ramo in
camminare, e
con foglie di

Bolognese naturalmente abbonda, hò giudicato con gli altri di non molto conto, poco degni della sontuosità alla quale è giunta la magnificenza de' moderni Giardini; hò tralasciato ancor à bello studio di nomare quei Narcisi sferici, gigliati, vermigli, e scagliati, con l' Argemone detto Alter in Alter, perche la spesa parmi indegna d' un moderato Economo, pensando, che col tempo siano per venire à sufficiente prezzo. Sonomi ancor contentato di nomare le poche piante de' fiori, quali hò descritti, parendomi che quelle siano bastanti con l'herbe medicinali, e con le comestibili, nell' antecedente Libro dette, per ornar' il quadro de' semplici nel tuo Horto, all'ombra posto; se più ne desiderì, il Dioscoride, il Clusio, il Mattioli ti sodisfaranno. Hauerei ancor potuto essere più diligente nel mostrar' il modo di coltivarle, ma Vorrei più tosto, che al nostro Economo il Giardino seruissi per ricrearsi nelle fatiche del Campo, che tralasciando l'operare in quello, tutto s'occupasse nel Giardino; oltre à ciò stimo ancorouerchie molte diligenze mentouate da altri, e però le tralascio, come per essemplio. Se la terra lauorata l'Agosto, al primo arrino delle pioggie Autunnali si fà cenere, à che ordinar, che si vagli? Se li Tulipani ponerai poco più sotto terra dell'altre Cipolle, li difenderai dall'ardor del Sole qual temono, à che insegnare il coprirli di terra, e poi scoprirli? E mentre conosco, che vn' operatione riesce in vna regione più temperata, e nella nostra qual' hò prouato succedere in contrario, à che effetto il perditempo di scriuerla; Quel mutar poi colori a' fiori, lascio a' Pittori; quel modo di comporre mazzi di fiori in vaghe maniere senza insegnarlo, pur troppo le nostre Donne lo fanno fare, e quel voler, che vn bulbo, ò vna radica faccia fiore prima, ò dopo il suo natural tempo, il più delle volte succede con la perdita della stessa radica, ò bulbo, e però non slontanandomi dalla desiderata breuità, lascerò à più otiosa pena, & à più scioperato Agricoltore l'esserne più abbondante, perche sentomi sollecitare alla coltiuatione d' arbusti, & arbori di mezzana altezza, quali così con fiori, come con frutti, ò perpetua verdura abbelliscono l'horto, & arricchiscono il Padrone.

L' Accacia è vn' arbusto, che viene da seme, dura molti anni in regione temperata, ma da noi con gran fatica si salua il Verno, produce vn fiore, che tira al giallo, di grato odore, e bella vaghezza; Non credo, che quest' arbusto qual da poco tempo in quà si lascia vedere ne' nostri horti, si à quello de' gli Antichi, perche lo vedo di varia forma sì nelle frondi, come nel fiore, quelle figurandole larghe, e questi descriuendoli rossi, perche la nostra Accacia fa le frondi minutissime, & i fiori gialli odoratissimi, con che assai corroborano il capo.

L' Agno Casto Vitice detto, malamente trà gli Arbusti si trattiene, ma perche solo con fiori è letta, mentre ancora sono quasi inuolto ne' fiori, trà questi l' hò posto; hà moltissime virtù, frà l'altre singolare è il reprimere gli ardori Venerei, e però presso gli Ateniesi quelle Donne, che seruauano castità, dormiuano sopra coltre piene di frondi di questo Arbusto. Dicono, che se i Viandanti ne portaranno vn ramo in mano, non si scoricheranno le coscie, ò altri luoghi per la fatica del camminare, le frondi sparse per casa scacciano i serpi, & impiastate con butiro, e con foglie di Vite, applicate risoluono l' enfiagioni de' testicoli, produce grappoli di

De gli
Arbusti.
L' Accacia.

Agno
Casto.
Virtù.

flori bianchi purpureggianti, & odoriferi, a ma sito caldo, e vicino a' fiumi, da noi viene nelle Corti circondate da Casamenti, fa seme, qual, ò non nasce, ò tarda ad alzarsi assai, meglio propaginati se gli procacciano radichette, e poi altroue si trasporta, ma ottimamente un ramo giouine di questo, de' quali attorno il piede molti naturalmente pullu'ano, se fa radicare poslo in un pignattino, fatto a posla; Questo modo di propaginare col porre i rami in un vaso di creta con terra, è comune a molte piante, & arbori, e però qui lo descriuerò, acciò questo serua per tutti. Sarà dunque il vaso, ò vogliam dire (come s'usa comunemente) il pignattino alto un palmo, largo in bocca quattro dita, e nella sua capacità sei, lasciandoci nel fondo un buco, nel quale possa entrare il ramo al quale vuoi far far radica, mentre questo pignattino si fabbrica nel sudetto modo. & è ancor tenero, con filo di rame dall'operario egualmente si divide per la sua lunghezza, poi se gli fanno in ciascuna delle parti piccioli buchi, uno rincontro all'altro in maniera, che col mezzo di questi, con un poco di filo si possa congiungere, dipoi cotto, come l'altra simil terra s'usa, nel ponerci dentro il ramo di qual si voglia frutto per uoler, che facci radica, con filo di ferro, ò rame, mediante li sudetti buchi, unito, s'empie di terra, con auertenza, che la verga, la quale si lascia congiunta all'arbore, habbia qualche offesa nella scorza, e nel luogo oue sta in mezzo al pignattino, acciò che in quella parte possa cacciar le radiche, anzi per porgerli maggior occasione di radicare, alcuni ne leuano mezzo dito di scorza d'attorno il ramo in quella parte, che deue star in mezzo il pignattino, e quell' offesa coprono con un pezzetto di cencio, ò di cuoio, & ini si sollecita il suo radicare, mediante lo stitidione' giorni caldi; e se bene in un mese fa radiche con questa diligenza, ad ogni modo s'aspetta alla susseguente Primavera a leuarlo, tagliando il ramo già radicato sotto il pignattino immediatamente, dipoi con tanaglie leuato il filo, che tiene unito il pignattino, il ramo già divenuto arbusto, in un vaso proportionato si pone, e le due parti del pignattino per altra volta si seruono; Questo modo presto, e con sicurezza popola ogni Giardino d'ogni sorte d'agrumi, di Gelsomini, e d'ogni frutto, e con molta sicurezza s'appiglieranno, mentre piantandosi con la stessa terra congiunta, oue hanno radicati quale à bello studio auanti s'apra il pignattino s'inicquerà assai, acciò stia unita, e questo basti per intelligenza di quando si nominerà il moltiplicar con pignattino; vero è, che in difetto di pignattino possi operare una zucca, ò zuccone, un burgazzo da Colombi, ò una pignatta forata, il tutto secondo le commodità di chi vuol operare.

De gli
Agru-
mi.
Differen-
za del
Cedro
della fa-
era
Scrittu-
ra à
quello
de' no-
stri te-
pi.

Sotto nome d' Agrumi comprendono i Giardinieri di questo secol Cedri, Limoni, Naranzi, & ogni lor specie; Ld doue ancor'io, poiche non molto differente coltivarli me richiedono, trà gli arbusti ornanti l'orto congiuntamente descriuerò. Osseruo però prima, che quel Cedro frequente nelle Sacre Scritture, e noto nel Monte, Libano, & Atlante, & altri simili, di regione calda, è assai differente di frondi, fiatti, grandezza, & alcune altre qualità dal nostro Cedro. Le frondi di quello sono simili à le di Ginepro, i frutti sono piccioli, e rossi, quali mai produce se prima non è stato una volta reciso, onde da Vincenzo Vescono Beluacense è alla superbia rassomigliato, applicandoci quanto dal Saluista si dice.

Vox.

La gran-
menfe, con
Mattiolo
ni non pote-
detta V ita
modo un a
qualità è
trium da
no, reciso
glifico del
digna Ced-
legno emuo
questo Cedro
data à Rom-
Cedro tra-
pezzo di la-
ri, ie ben
di questo
erano di
to peso d'

L'altra
me di Cedro
uano in me-

Perel
prezzo di
la di Cedro
concedo
giorno, e
ra dell'ine-
diche a. Ce-
nelle rad-
bricano
accennato
Agrumi d
difficoltà
tato Vesco-
dette a' pr
aus arbor

Vox Domini confringentis Cedros Libani.

La grandezza di questa è straordinaria, perche oltre hà seruito per fabriche im-
mense, come quella del gran Tempio di Salomone, e di Diana in Efeso. Scrive il
Mattiolo, che in Cipro se ne vedeva vno alto centa trenta piedi, qual da trè huomi-
ni non potea esser abbracciato; produce questi la raggia Cedrina (d noi però ignota)
detta Vita de' morti, poiche conserua i corpi e animati da corruzione, e nello stesso
modo vn corpo si mantiene incorrotto in vna cassa di questo Cedro. In trè singolari
qualità è però non molto differente dal nostro Cedro, oltre il chiamarsi malum ci-
trium dall'odore, che hà simile a questo Cedro. Poiche veggietante, e quasi eter-
no, reciso, e incorruttibile, e sempre si mantiene odorifero, quindi è, che il giero-
glifico dell' eternità, e di quelli, che parlano cose d'eterna memoria, si dice loqui-
digna Cedro, di questo n'era fabricata l' Arca del Testamento vecchio, e di questo
legno erano molti Idoli de' Gentili. Onde Plinio, come per gran prerogativa di
questo Cedro narra, che la statua d' Apoline Sossiano fatta di questo legno, fù man-
data a Roma di Seleucia; e chi sa, che quei sudori quali tal volta questi simulacri di
Cedro trasmetteuano, non fosse vna materia humida, e viscosa, qual restata in quel
pezzo di legno, con occasione di caldi, o influssi di Stelle, naturalmente uscisse fuo-
ri, se bene da quelli idioti a miracoloso prodigio era attribuito? Presso a' Romani
di questo legno due cose si fabricauano, vna delle quali era le Mense Cedrine, quali
erano di tanto prezzo, che si barattauano in poderi, o in perle, o in contracambia-
to peso d'oro, onde Martiale.

Mense
Cardi-
mi.

Accipe felices Atlantica munera syluas,
Aurea qui dedit dona minora dabit.

L'altra era, che Usauano gli eruditi Romani portar con loro tauolette sottilissi-
me di Cedro, sopra quali scriveuano tutto ciò, che trauea, o imparauano, o li veni-
uano in mente, onde lo stesso Epigramista cantò.

Secta nisi in tenues effemus ligna Tabellas;
Effemus lybici nobile dentis onus.

Perche alle sopradette mense faceuano i piedi d'Aunorio, tanto stimauano vn
pezzo di legno largo quattro piedi, che di più non erano le due mense di Giubba,
la di Cicerone, e quella tanto nominata di Tiberio Cesare, & il sudetto prezzo
così eccelsiuo le era accresciuto, non tanto per l'odore, e per venir più belle ogni
giorno, e massime quando erano stropicciate da mano peregrina, ma dalla varie-
tà de' lineamenti, e Vene, che in quelle si vedeano, perche essendo fatte nelle ra-
diche di Cedro rinscinano tali, in quella guisa, che vediamo esser le tauole fatte
nelle radiche di noce, & oliv, delle quali con sì nobile artificio in Bologna si fa-
bricano Cassi, Armarij, Mense, e simili, come a suo luogo si dirà, e quello poco
accennato basti circa il Cedro a noi ignoto. Venendo hora al nostro Cedro, o a' gli
Agrumi con quali orniamo ogni Giardino, & odoriamo ogni stanza, nasce prima
difficoltà se gli Antichi mangiassero questo frutto. Vero è, che l'erudito già ci-
tato Vescovo Beluacense con altri Autori fanno congettura dalle parole da Dio
dette a' primi Huomini, nel Leuitico registrate: Sumetis vobis die primo fru-
ctus arboris pulcherrimi, che fosse stato vno di questi Agrumi, come che effetti-

Istoria
de' gli
Agru-
mi.

uamente siano li più belli frutti che si batino à vedere; Altri hanno pensato, che il frutto di que l'arbore fosse il pomo virtato a' nostri primi Padri forsi dal sentirsi, che Una di quele specie chia'nasi Pomo d'Adamo, & Un'altra Pomo Paradiso, oltre che si vede nella sacra Genesi, che è descritto per frutto bello à vedere, che tanto è vno di que li nominati frutti. Ma le congetturre non accertano, & accresce il dubbio il non sentire, che questo frutto non sia nominato da alcuno de gli Autori Antichi. Giuba Rè di Mauritania, forsi il primo ne commentarij di Libia, descrive questo Cedro, e lo chiama con due nomi, l'vno è pomo d'oro, onde co' suoi egiunti in lode della sua bellezza potriasi dire, che fosse il dalla discordia nel conuio delli Dei alla più bella presentato; l'altro pomo del Giardino dell'Esperide, dal qual dice, che Hercole hauutolo portasse in Grecia. Antifane Poeta antico dice, che Venere lo piantò prima in Cipro. Et Escolapio nel libro delle cose Egitte vuole, che la terra producesse questo frutto per honorar le nozze di Gioue, e Giunone. Ma perche.

Quando gli Huomini più non fanno
Fauole tali ad inuentar si danno.

Siano dette per curiosità le sopradette cianze. Ma con Democrito affirmaremo, che questo frutto venisse di Media, e chiamasi Malum Medlum, ò Medicum, onde vn Moderno scherzando disse, nec Malum. nec Medicum, e che non si troua, chi prima dell'infra scritto occasione n'hauesse scritto, ne gustato, che solamente il Cedro trà le Vesti nelle ceste si conseruaua, come cosa pretiosa, onde Neuo Una veste odorata chiama Ciroso, da che forsi fu ritrouato la singular sua Virtù di preseruar le Vesti d'arume. Il caso, che fu causa di cognitione, e nome à questo frutt. to, fu; Che condannati due scelerati à morire trà Serpi dalla Giustitia d'vn Rè d'Egitto; trà via da certa Donna lor sudonato vn Cedro, ò vno di questi Agrumi, del quale tutti due ne mangiarono, per lo che le morsicature de' gli Aspidi, & altri velenosi non gli offesero: riferito al Rè tal cosa, volse accertar della Verità, & il giorno seguente fatto dar' à mangiar Cedro ad vno solo delli due, poi fattoli condurre al solito, e consueto luogo di patibolo, quello, che non haueua gustato Cedro restò morto, e quello, che n'haueua mangiato n'uscì uiuo, che conosciuto fu principio dell' uso di questo frutto in cibo. Scrive Teopompo di Chio, che Clearco Tiranno di Ponto haurebbe fatto morire infinità di sudditi, se non hauessero saputo la virtù del Cedro contro veleni; al tempo di Plinio però non era ancor in uso in Roma, scriuendo egli nel Libro 12. al Cap. 3. che il frutto del Cedro non si mangia, e che da molti s'era afaticato di farlo allignare in Italia, posto in vasi forati, ma in danno, da che si vede, che intende del nostro Cedro, non del primo soprannominato, non essend'egli per la sua grandezza capace di Vaso; Apicio ne' suoi Virij condimenti mi nomina questo frutto. Dà lode il Mattioli à Paladio di primo descrittore della coltiuatione de' Cedri, ma pur Plinio oltre dice, che in vasi si conseruauano; Nel Libro diecisette al Cap. dieci insegna di seminarli, e Theophrastus Eresio Filosofo nel Libro quarto dell' Historie delle piante, riferito ancora da Democrito, non solo descrive l'arbore del Cedro, ma la coltiuatione assai diffusamente ne insegna; e se lo stesso Mattioli potesse vedere la varia quantità

d'Agru

Prefer-
za di
Tarme.

Contra
veleni.

d'Agrum
vi s'vja;
ni Giardi
gere alle

Cedro ord
Cedro dal
Cedro fat
Cedro da
Cedro lo
Cedro di
Cedro des
bà sugo
Cedro picc
ghefe.

Cedroato fer
Cedroato de
Cedroato d
Cedroato d
Lumia di
Lumia d
Lumia lon
Lumia dol
Lumia for
Lumia da f
pede lo

Ponzino g
Ponzino n
Ponzino d
Ponzino o
Ponzino p
Spongino
Lima di Sp
Lima di Sp
Lima grapp
Lima tra
Spada faa
Spada fuor
Spada fuor
Spada fuor
Spada fuor
detta la

d' Agrumi, che dopo i suoi comm. n. ti sono Venuti, e la diligente coltivatione, che vi s' uja, forsi quella lode, che à Paladio solo attribuisce, compartirebbe a' moderni Giardinieri. ò à qualche altro Antico, & haurebbe assai da faticare in aggiungere alle solo quattro spetie d' Agrumi da lui descritte le infranotate.

- | | |
|--|--|
| Cedro ordinario. | Limone ordinario. |
| Cedro dal fior doppio. | Limone di Madonna Laura col pizzo acuto. |
| Cedro fatto à mazzette. | Limone Calabrese. |
| Cedro dall' Agro dolce. | Limone senza seme. |
| Cedro longo, e stretto di S. Benedetto. | Limone di Santa Marta. |
| Cedro di scorza rossa. | Limone mezzano. |
| Cedro detto Pomo di Paradiso, che non hà fugo. | Limone di Gaeta longo. |
| Cedro piccolo, che hà il Prencipe Borghese. | Limoncello longo. |
| Cedrato semplice. | Limoncello tondo. |
| Cedrato doppio. | Limone d'acquaiua, che sà di pepe. |
| Cedrato dalle coste. | Limoncello spinoso piccolo assai. |
| Cedrato di Fiorenza. | Limone à scorza d' Arancio. |
| Cedrato falso. | Limone piatto sponzinato. |
| Lumia di Valenza hà scorza liscia. | Limone dall' agro dolce. |
| Lumia à scorza liscia tonda assai. | Limone scanellato, ò rigato trasparente. |
| Lumia longa. | Limone di S. Remo. |
| Lumia dolce. | Limone di Paradiso. |
| Lumia forte. | Limone di Lisbona. |
| Lumia à foggia di Pera Bergamotta, col piede longo di Caserta. | Limone di S. Domenico. |
| Ponзино grosso. | Limone cetrangolo. |
| Ponзино mezzano. | Limone detto di Bandino. |
| Ponзино dolce. | Limone non hà pari. |
| Ponзино rosso. | Limone Barbadoro. |
| Ponзино pontato di Pio. | Limone dal Rio. |
| Spongino. | Limone Cedrato. |
| Lima di Spagna dolce. | Limone Cedrato con la scorza rizzata. |
| Lima di Spagna brusca. | Limone rosso Cedrato. |
| Lima grappolosa. | Pomo di Paradiso. |
| Lima trasparente. | Pomo d' Adamo. |
| Spada fuora falsa. | Aguz' appetito. |
| Spada fuora grande. | Arancio dolce. |
| Spada fuora mezzana. | Arancio forte ordinario. |
| Spada fuora à pera, questa è la Vera. | Arancio di meza sapore. |
| Spada fuora più tonda dal fior doppio, detta la bastarda. | Arancio dolce di foglia riccia buonissimo. |
| | Arancio dolce di Caserta, che pizzica. |

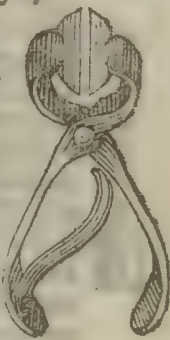
- Arancio dolce della stella di Gaetta, che
 hà vna stella al pedicotto.
 Arancio grosso d' Genoua dolce, che si
 mangia con la scorza.
 Arancio di due ordini di spichi da scorza
 grossa, e scorza piccola.
 Arancio l'vn dentro all' altro, con la
 scorza, che da capo caccia l'altro me-
 rangolo, e si troua in Gaetta.
 Arancio del Roberti bizzaro.
 Arancio detto il Gigante di tre, o quattro
 libre, piatto come vna zucca da tener-
 ni dentro il Vino.
 Arancio cornuto di Gaetta.
 Arancio femina, che fà vn vano nel
 mezzo.
 Arancio del fior doppio.
 Arancio à beretta di Prete.
 Arancio dolce senza seme.
 Arancio à scorza di Poncino.
 Arancio della China.
 Arancio Cedrato.

Colti-
 uatione
 de gli
 Agrumi

Quanto alla coltiuatione di questo nobil arbusto, li semi di poco leuati da frut-
 to ben maturo, da alcuni tenuti infusi in latte, ò in miele, ouero posti in vn fico,
 ò in vna meza guscia di noce piena di zucchero, tutti modi tentati, secondo me-
 in darno per hauer frutto dolce; In vaso, oue sia terra buona, grassa, spongosa, ò
 sollevata, l' Aprile, & il Maggio si pongono, & ini assai s' inacquano; ne' paesi più
 caldi de' nostri si possono porre in terra del mese di Marzo. V' è bene consigliato,
 piantar semi di pomo d' Adamo, il quale se bene fà frutto non buono da mangia-
 re, riceue però meglio d' altri Agrume ogni lor inesto, e per hauer molta scorza,
 e per esser di legno tenero, e perche si come fà frutto più grosso d' ogni Naranzo,
 così aiuta quella specie d' Agrumi, che e' inestrai sopra à produr frutti più gros-
 si; quindi è, che viene meglio inserir Limoni sul Cedro, che Cedro sul Limone;
 questi nati, e di due, ò tre anni trapiantati, sarà necessario col leuargli le foglie,
 spue, e ramicelli più bassi procurare, che s' alzino col gambo liscio, eguale, polito,
 e senza nodo, per poterli, giunti alla grossezza d' vn dito, in scrivere sì perche non in-
 seriti tardano dodeci, ò quindici anni à far frutto, e di mala qualità, sì ancora per
 hauerne di varie specie. Antenna, & altri vogliono, che s' appigli sul Granato,
 ò sul Moro, oue produca frutti rossi; Palladio l' inserisc sul Tiro, ò sul Cotogno;
 io non l' hò prouato, perche non lo credo in queste parti riuscibile, questo sò bene
 certo, che in questi Agrumi facciamo qual si voglia sorte d' insittione immagin-
 aria, ma specie sopra specie, ò almeno, che sia vno de' sudetti Agrumi. Et tanto ba-
 sti per hora, circa l' insittione, sperando più à basso parlar diffusamente del modo
 d' inserire; resta, che tanto alli saluaticchi, come à gl' inscriti se gli lauri superficial-
 mente la terra con questo ferro, con la qual occasione si dourà considerare la quali-
 tà del frutto, però, che se è Naranzo, qual de messico, mediante l' insittione, e sen-
 za spine questo con tagliente falcello ti uensi, ò in forma rotonda, ò altra confor-
 me il gusto dell' Agricoltore, & ancora se gli deuono leuare, se sia inserito, i rami,
 che nel saluatico h uesse cacciato, quali à spine si conoscono; ornanosi ancor li
 Naranzi tal volta di quantità tanto grande di rametti che insoltito non può gode-
 re i beneficij del Sole, piogge, e ruggiade; questi in parte si deuono leuare, & apri-
 re l' adito all' aria, & al ricouimento de' sudetti beneficij; con più vtili si pratica
 quello allargamento di frondi quando i Naranzi siano fioriti, perche si portano i ra-
 metti di soprauanzo, e che impediscono, son fiori alla Piazza, e si lasciano gli altri
 fiori.



fioriti per crescer' i frutti; non raccordo il leuar i rami secchi, ò rotti, ò i pic-
 colli, que sono state attaccate le Naranze, con le tanagliole, perche presu-
 pongo, che questo si è noto à tutti; Altro stile si tiene con Limoni, e Cedri, e
 spetic da questi deriuati, i quali ancorche inseriti, per lo più hāno spini, que-
 sti non è bene stringerli, ò regolar così per bella vista, come si fa de' Narāzi,
 sì perche naturalmente non sono atti à questo, come perche si deue l'huomo
 astenere di tagliarci i rami più, che può, perche à questo modo producono più
 frutti, vero è, che tal volta s'empiono di centi rametti piccoli per lo gābo, i
 quali se si leuano nō gli è di nocumēto alcuno, perche questi tirano à se quel
 nutrimento, che douria seruire per li rami principali, e successiuamente à
 frutti; si possono ancor leuar' i spini per sfuggire il pericolo d'esser da quelli
 ferito, essendo velenosi. Con la sudetta occasione s'osserra se le radiche co-
 minciano ad alzar'se, peroche, quando giunghino alla sommità della terra, è necessa-
 rio leuar gli arbusti de' vasi, tagliar le radiche da basso, d'attorno, e di sopra, e di-
 poi miscelato con la terra, ch'era nel Vaso (libera però dalle radiche tagliate dell'
 ar-
 busto) grasso ben smaltito di Colombo, ò di Canallo, ò d'Huomo, ouero cenere di sar-
 menti, di zucche, ò di sūo, indi ritornarlo nello stesso Vaso, ò secondo si giudicherà
 esser necessario, per porger più, ò meno alimento alla grandezza dell'arbore. Alcu-
 ni con corde alzata gli Agrumi, ne leuano il Vaso, e tagliano le radiche con molta
 comodità, poi nel Vaso con la terra nel sudetto modo preparato, abbassando li
 fanno entrare; di questa coltiuiatione ne sono liberi quelli, che li possono tener in
 terra in paesi caldi, ma noi, che sforzati da i freddi ogn' anno li douemo riporre in
 Casa, ci conuiene tenerli in Vasi di pietra cotta, ò di bronzo, ò in casse di legno,
 & ogni tre anni vsarli questa seruira di cartarli le radiche, perche col crescer quel-
 le empiono il Vaso, e successiuamente ne cacciano la terra, priuando se stessi, e li
 frutti d'alimento; quindi è, che vediamo que li troppo abbondanti di radiche,
 ò impallidire, ò cartucciar le frondi. Quest' operatione puossi fare d'ogni tem-
 po, pur tuttauia l' Inuerno par superflua, mentre d'ogni poco d'alimento conten-
 tandosi gli arbusti, non mostrano segno di patimento. La Primavera se si fa per
 tempo, sono tanto debilitati dal passato freddo, e dallo star racchiusi, che si può
 dir si è un'aggiunger' afflittione all'afflittito, e però tardano à far fiori, se si fa quando
 habbiano li fiori con questo maneggiamento cadono. L'Estate possi fare, ma è
 necessario tener l'arbusto all'ombra dopo l'operatione per alcuni giorni, & in ac-
 quario sia, che si veda, che inuigorito non mostri segno di patimento, che si co-
 nosce, mentre le gime de' rami gioueni, e teneri per lo caldo non si piegano. Al
 l'Autunno circa il fine di Settembre, & al principio d'Octobre Vigorosi, e prospe-
 rosi per l'Estate passata, faranno più atti à ricauer quest'offesa, che in loro utile poi-
 riamli, oltre che non potranno esser' offesi da gran caldo, ne i frutti cadono così
 facilmente in Autunno, come i fiori di Primavera; Non è bene aspettare, che dall'
 arbore, col mostrarti segno di patimento nel sopradetto modo, ti si dia ad inten-
 dere questo bisogno, perche succederà per lo più ne gli ardenti calori estiu, ne
 quali cresce in radiche, & hà bisogno di molto alimento, e per le sudette ragioni
 ti conuerrà mouerlo, e tagliarci le radiche con tuo discomodo, e patimento del
 frutto;



Tagliar
 le radi-
 che.

Come
 si cono-
 sca l'ab-
 bondan-
 za di ra-
 diche.

Quando
 si deb-
 bano
 taglia-
 re.



frutto; e se bene molti in questo caso spingendo vn coltello nella terra, ò questo ferro, quattro dita longi dal vaso, ne tagliano le radici se senza nuocer l'arboe, & à questo modo si credono proueder al lor bisogno, che puo esser in qualche parte, e per poco tempo, perche non possono mai tagliar le radici, che hanno empito il fondo del vaso, e queste sono le essenziali, e principali, sì come le superiori si possono chiamar capilarie; offeruisi dunque, come hò detto, lo stato delle radici nel riuolgergli la terra, & à stagione à proposito si ringiouenuschino, che così si può chiamare il tagliarci le radici, & aggiungerci terra nuoua; per mio consiglio sarà bene hauer tutti gli Agrumi d'un Giardino, con le radici cortate à vn medesimo tempo, per poter star tre anui sbrigato da questa faccenda, e goderne la bellezza, & i frutti. Alcuni offeruano di far la sudetta operatione nel crescer della Luna, accioche con maggior vigore caccino nuoue radici; ma considerando, che queste si leuano per superfluità, tal attione douriasi fare in tempo, che queste non ritornassero così presto, che saria nello scemar della Luna, nel qual stato di Luna si potranno leuar ancora i rami secchi, & inutili, e l'offesa coprire con cera per difenderli, che per essa non entri gielo, acqua, e calore.

Modo
di moltiplicar
gli Agrumi.

Moltiplicansi ancora gli Agrumi, e particolarmente Cedri, Limoni, e le specie da quelli deriuanti; col poner i rami longhi vn piede, sotto terra tre quarti à radicare, e tanto fanno radica i rami staccati, quanto li congiunti, & propaginati all'uso di vite in terra, ouero in vn pignattino nel sopradetto modo posti, vero è, che li posti di ramo staccato in terra, si lasciano due anni à radicare prima, che si mouino, ma li propaginati, ò posti in pignattino, come quelli, che dalla madre cinano l'alimento, in vn'anno fanno radica, e massime se s'aiutino con lo stilicidio, da questi ne hò hauuto frutto il second' anno, ma à quelli piantati di ramo staccato, acciò radichino meglio, hò costumato leuargli fiori, e la cima de' rampolli, e riuscir bene. Praticasi ancora per popularsi presto di questi Agrumi, e massime per prouederli di Varietà peregrine, il farli Venire di Primavera, ò d'Autunno in cassette, ò inuolti in stracci, ò in paglia, ò in altra cosa, che li difenda dal calore, e da Venti, dalle regioni, oue felicemente questi sono frequenti; Quelli, che di lontano sono condotti, per tenerli con qualche humidità verdi, se gli pone attorno le radici terra creta, qual humidà standoci auuita, e stretta, li porge qualche freschezza, e massime se tal volta per Via si bagnarà, senza però aprir la cassa, la quale per questo effetto, e perche sentino vn poco d'aria, dourà hauere quel che picciol buco; li Genouesi, quali ne portano à vendere à Bologna, & in altre parti nelle sudette stagioni, li lasciano le radici, a' quali è congiunta poca della sudetta creta, con felce, poi vnitone quantità in vna quasi palla, li lasciano con stuoia, e sopra quella gettando acqua, ne' Viaggi li conseruano freschi. Giunti, bisognarebbe al primo aprir della cassa, ò palla, hauer pronti li vasi, e sciolte le radici, e sciaquate, acciò la creta se ne vada, piantarli verso l'horà tarda, e con diligenza compartire, & allargar le radici, poi tenerli all'ombra in luogo però doue godino del Cielo, e che le pioggie, e rugiade ci cadino sopra, e non piovendo s'inacquano ogni sera, e per stagione calda s'aiutino con lo stilicidio; quando si vedrà, che comincino à pullulare, à poco à poco se gli faccia sentir il Sole, & il caldo;

caldo; circa la terra, che sia atta per questi sono varie l'opinioni, perche alcuni dicono, che appigliandosi meglio ogni arbore in terra magra, leggiera, e dolce, per esser piu naturale, e semplice, e prima di calore, che l'ingrassata, sia necessario ancor con gli Agrumi tener questa regola. I nostri Antichi hanno hauuto opinione, che i Naranci godino di terra magra, e però trà le vinaccie li teneuano; li Moderni trouano, che il buono piace ad ogni cosa, e che lo stabbio ben smaltito di Cavallo, Asino, Pecora, & Humano è buono; non sarà dunque mal consiglio caminando per lo mezzo di queste due opinioni, misticar li sudetti stabbij ben smaltiti con la terra di Vinaccia, & altra terra dolce, e leggiera, e Valersi di questa per questi Agrumi, con la ragione d'Aristotile, che gli alimenti misti siano di maggior nutrimento; E se ad alcuno principale Agrume si volesse far vezzi, pottrassi empire il Vaso per la terza parte della sopradetta terra, ouero di quella, oue siano stati l'anno antecedente Meloni, Zucche, o Cucumeri, con quali gli Agrumi hanno molta simpatia, dapoi sopra le radiche se g'i può ponere cenere de' samenti delle sudette cose amiche, o poluere di grano, e non hauendo niuna di queste cose, si serua di terra gialla magra di monte, & il resto del Vaso dapoi s'empia della stessa terra, che s'è posta nel fondo, o più grassa ancora, e caso non s'hauessero de' sudetti grassi, o non fossero ben smaltiti, si ponghino gli arbusti in quella terra, che s'ha, pur che non sia creta; poi li grassi non smaltiti si ponghino sopra la terra nella sommità del vaso in maniera, che non tocchino il gambo dell'arbusto, in questo modo il calor dello stabbio non potrà riscaldar le radiche, e l'acqua, la qual ogni sera, non piovendo, se gli porgerà, passando per lo stabbio, porterà la pinguedine al resto della terra magra, e per forza del continuo inaffiamento, fatto il lettame perfetto, e ben smaltito, pottrassi misticar con la terra, mediante il laorar nella sommità de' Vasi, come s'è detto, e così s'ingrasserà, e porgerà molto alimento a qual si voglia Vaso; s'auuertà però, che con gli Agrumi piantati di nuovo non se gli rimoua la terra fino, che per due, o tre mesi si conosca, che siano ben' appigliati. Questi arbusti così cresciuti, o in qual si voglia de' sudetti modi moltiplicati, hanno due mortali nemici, vno il gelo, l'altro il secco, da questo con l'inaffiamento si difende con molta briga, perche vuol' esser ne i giorni estiuui ogni due sere con acqua calda dal Sole, e grassa se sia possibile, mediante lo stagnare in qualche palude grassa, o in vasi, oue sia qualche lettame nel fondo, per contrario ne' giorni freddi, l'acqua se gli porge la mattina, e ne' freddissimi, sul mezzo giorno, regola vniuersale per ogni pianta; Quest'acqua a gli Agrumi si porge in maniera, che rassomigli la pioggia, mediante vno stromento, qual la trasmetta per molti pertugi piccoli, e vicini, procurando, che ne goda tutta la terra del Vaso, in tanta quantità, che si veda uscire per li buchi di basso di detto, quali se gli lasciano aperti per quest'effetto, perche se l'acqua si fermasse nel Vaso, faria di nocumento all'arbore, e quando s'accorgesse, che da terra, o a tro li sudetti buchi fossero chiusi, per lo che gli arbusti impallidiscono, o accartocciano le frondi, alhora, o bisogna aprir detti buchi con ferro, o altro, o leuatore l'arbusto accomodarla; denesi ancor auuertire, che tal Volta l'acqua correndo tra'l vaso, e la terra subito se n' esce, & in vano si crede, che la terra fatia la trasmetta, a questo si

Terra.

Lettame.

Acquatre.

Quando.

pro-

prouede, col far e Ter più bassa la terra vicino al tronco, che questa, che è vicino al vaso, il tutto intendendo però d'Estate, perche se accade adacquar' il Verno, il che deu' esser far di rado, non è bene, che l'acqua tocchi il tronco dell'agrumo; può ancor darsi il caso, che un vaso sia troppo adacquato, e perciò impallidisca le foglie, e questo accade, quando un vaso, che sia all'ombra s'inacqui nello stesso modo, come quelli, che all'ardente Sole stiano, ouero se nelle giornate breui si seguitasse inaffiar i vasi, come l'Estate, à tutto facilmente col mutar il luogo, o col tralasciar l'inaffiamento si prouede; Alcuni aspettano di porgerci l'acqua, quando danno segno d'hauerne bisogno, col chinare le cime tenere de' rami nuovi, o con l'accartocciar delle foglie, o con l'hauer i frutti teneri; tuttauia essendo qual si voglia de' sudetti indici patimento dell'arbusto; non è bene aspettarli, vero è, che sia esaurito qual si voglia Agrume d'humore, pur che non sia affatto secco, con l'inaffiamento subito ritorna; mà al danno del gelo, come habbia fatto crepir la scorza, ouer sia giunto alle radici, non è rimedio, e però gran diligenza ci vuole nel difenderli, e farsi per lo più col tenerli in stanze calde, asciutte, e sotterranee, dalla festa di S. Martino, fino all'isola di S. Giorgio, questi regola, come ogn'altra pate eccettione, perche l'anno 1645. hauerli non neue li 20. Ottobre per lo che gli agrumi patirono, e l'anno 1646. più d'un'Autunno tutto temperato, che gli agrumi dettero fuori (senza d'altro) senza sentir neue, ne giazzi, ne uincimento alcuno, potriasi però prima, che si pongano sotto terra, o si racchiudino, farli stare sotto un loggia, o altra stanza aperta, o che si possi aprire per darci aria, per tutto il mese di Novembre, e se l'umidità ne pissa se temperata, per tutto questo mese si potrebbe tralasciare il ponerli à coperto, anzi alcuni à bello studio gli lasciano ricouere le prime moderate brine, presupponendo, che se bene quelle teneri fructi non se s'abbruggino, che in ogni modo dallo star racchiusi, come troppo morbide si mariscano, e che l'arbusto poi si faccia quasi assieffato à freddi, regente tutt' il resto del Verno senza uincimento. Ottimo pensiero è circa gli ultimi giorni d' Ottobre il coprir il vaso di sterco Cavallino, o Asino, non molto smaltito, con questo però, che non tocchi il legno dell'arbusto, e sopra quello lasciar cadere le poggie, ouer l'acqua cui s'insaffierà non piouendo, perche questa con qualche poco di calore potrà difendere le radici da freddo ancor l'Inuerno, mentre stanno racchiusi, e ci co' sparirà la grassezza, mediante l'acqua, che per quello passerà, radi a' primi tempi esposto à poggie, farà lo stesso effetto d'ingrassare, di poi ben' infracidito, quando si lauerà la superficial terra, come s'è detto, incorporato in quella, ancora ingrasserà, e solleuata, e fresca la manterrà per tutta l'Estate, natural proprietà di questo stabbio, e questo star solleuata la terra de' vasi è necessario, perche col continuo inaffiamento qual si voglia terra si farà troppo unita in pregiudicio delle radici, quindi è, che dagti antichi s'usauano le Umaccie, hauendo più riguardo à render la terra solleuata, che ingrassata, mentre dalle Umaccie poco frutto di pinguedine caua, e si vede chiaro, che l'ingrassare nella sudetta maniera i vasi de' gli agrumi risulta, che ne riceuono riparamento l'Inuerno dal gelo, l'Estate fresco, e solleuamento di terreno, oltre l'ingrassamento detto, & alimento; mà se assistato dal vigore, che gli agrumi hauranno l'Autunno, permetterai, che sentino un poco

di freddo; per contrario la Primavera sia più tardo d'ogn'altro ad esporli con la sudetta contraria ragione, perche deboli, e mortificati dal freddo, e dallo star rinchiusi gli sarebbe ogni poco di gelo mortale, ò di gran danno: sarà però ottimo consiglio prima, che totalmente s'espongano all'aria, cioè circa il fine di Marzo ritornarli sotto l'istessa loggia, ò stanza aerosa, oue hò detto si possono far stare il mese di Novembre, l'Autunno antecedente, acciò non passino dallo star caldi, e sotto terra, in una sol fiata alla scopert'aria, ma così pian piano à quella s'assuefacciano. Delle sudette diligenti fatiche non hauranno tanto di bisogno quelli, che l'Inverno saranno stati in luogo sopra terra chiuso, e caldo, ma che dalla parte di mezzo giorno nelle giornate temperate, & allegre del Verno se gli possa dar'aria, con l'aprir fenestre, e porte, & in vero se consideriamo, che una pianta la cui vita è nell'Aria, e che per quella vegeta, godendo de gli effetti di quella mediante, piogge, ruggiade, e venti habbia da conseruarsi senza questi beneficij quattro mesi sotto terra quasi sepolta, non ci parerà strano il vedere, che quando si cauano fuorì si vitronino muffati, che gli auuiene dal riporli humidi da piogge, ò dall'humidità della stanza, e però s'è detto, che vuol'esser'asciutta, e si deuono lasciar'asciugare sotto la sopradetta loggia aerosa prima, che si riponghino, quando fossero bagnati, ouero sfronati, che gli auuiene, ò dal troppo lasciarli alle brine, ò da risseccato calore, e però non si deuono aspettar nel riportarli in casa la seconda brinata, e se li facesse fuoco nella stanza sia temperato, perche basta, che non vi si geli l'acqua; ò con molti rami secchi, e rotti, che auuiene nel maneggiarli con poca discrezione, ouero, che tocchino qualche parete, à che tutto si prouede con diligente cura nel portarli, addittandoci in maniera, che trà loro stessi più tosto siano strettissimi, che larghi tocchino le mura, ma trà quelli, e gli Agrumi sia adito da circondarli, per poterli tal Volta in giornate temperate darci Un poco d'acqua, ò cauata subito dal Pozzo, ò intrepidita dal Sole, ò quella in cui si lauano le scodelle, e pentole, raffreddata però, con quell'auuertenza, che mai si tocchi il tronco dell' arbore con l'acqua; io però hò prouato di porre i vasi sotto terra per la festa di S. Nicolo ben inacquati, e farceli star fin' à Marzo senza mai darci acqua, ne hauer conosciuto in quell'auuimento alcuno, que' è ben vero, che nello stesso tempo fatti portar sopra terra, ma nella loggia chiusa, iui in affiatì gl' hò fatto godere, aperte le fenestre, e porte, le prime arte di Primavera, e questo credo sia modo buono, e preseruatiuo da gelo, qual non può accadere, oue non è humidità, e quell'humor tenue, che tutto il Verno tiene uiuola pianta, sarà difeso dalla terra asciutta; ma per assicurarsi totalmente da ogni pericolo, & ingiuria, che da un crudelissimo Inverno potesse auuenire, e per sfuggire la briga, & impizzo nel portarli, e riportarli sotto terra, oltre i patimenti sopradetti, sarà meglio hauer preparato in una stanza qual' habbia il lume da mezzo giorno, mediante fenestre ample, una stufa picciola, in quel modo, che s'usa in Germania, & ancor da alcuni nostri operari in queste parti, massime da Stampatori, conciatori di lana, per riscaldar stanze, & iui posto, & accomodati una sol volta i vasi, accorgendosi, che il gelo possi penetrar all'offesa di quelli, far un poco di fuoco nella sudetta stufa tanto, che ci si tenghi l'aria temperata, non molto calda; e per accorgersi, quando sia il bisogno, bagnati un

panno lino in acqua, e tienesi in vn canto di detta stanza, quando questo gela, de-
 uesi riscaldare la stoffa, ma non gelando, li vasi non possono patire, ne ci occorre
 calore; e se l'Estate hauesse bisogno di Valerti di questa stanza, ancor che la stoffa si
 possa far in vn canto, oue non dia impizzo, potassi farla sopra tauole, quali siano
 sostenute da quattro rotelle, e fornito il di lei bisogno, liberando la stanza, aspor-
 tarla con poca fatica; con questo modo difenderai al sicuro ogni delicato Agrume,
 sfuggendo di maneggiar piu volte il vaso, quale alcuna volta rompendosi è causa,
 che l'Agrume vada a male, mentre il poco diligente Economo, non prevedendo
 questo disordine, non sia munito d'altro vaso sano; ci sono alcuni, che Volendo
 auantaggiarsi della spesa de' Vasi, pongono gli Arbuti in terra la Primavera con
 tutte le radiche, e l'Autunno nel sudetto tempo leuati di terra li portano nella
 temperata stanza destinata al conseruarli, & in vn canto uniti, le radiche,
 di stabbio benissimo smaltito, priuo di calore, fumo, o fettore, li coprono, e sin' a
 Primavera li conseruano, modo, che per li primi anni, di poco leuati da' Vasi, può
 riuscire; ma quando questi cominceranno ad accorgersi, che non sono piu ristret-
 ti, e che possono allongar le radiche per terra, non sò come gli possa succedere il
 trasportarli con le radiche longhe, e la terra congiunta nella maniera, che si fa,
 quando in vn vaso le radiche con la terra à guisa di gomito sono riuoltate; altri
 si credono, che li sarmenti delle Zucche li difendino da gelo, forse confidati per
 l'amicitia, e' hanno insieme, io quello non consiglio, puossi prouare, e se non rie-
 sce si dolgano di Carlo Steffani, che lo scruiue; l'Ereua ancor egli vuole, che la pol-
 uere di Cornuzzo difenda da freddo, e da infirmità gli Agrumi; nella Spagna di
 lui Prouincia, può praticarsi cosa, che in Lombardia può esser, che non riesca.
 Tutto sia detto per mostrar varij modi, e per chi non hauesse vna comodità si possa
 appigliare all' altra, e massime in questa regione freddissima, perche nelle riuere
 marine da gli Agrumi assai amate, e massime à Reggio di Calabria, in terra li con-
 seruano senza alcun impizzo; alla rive del Lago Benaco pur sono in terra; ma
 ancor che habbino vn temperatissimo Cielo, li coprono di tauole, e con fuoco l'In-
 uerno li difendono, il che ancora è praticato in Lombardia; à Venetia, & à Roma
 da' Prencipi, e gran Signori, a' quali lasciaremo questo dispendio, contentando-
 si di nutrire quei pochi Agrumi in Vasi, o casse, quali potiamo ne' sopradetti mo-
 di difendere; raccordo il difenderli da sforzi, mentre stanno rinchiusi, perche il lor
 dente gl'è tanto dannoso, quanto il gelo; Sappiasi ancora, che il Quercino,
 come di legno duro, e poca midolla, patisce meno il gelo de gli altri Agrumi; per
 contrario i Cedri, e le Lumie, come più abbondanti di sugo, più temono il fred-
 do, e per consequenza posti in luogo caldo, oue possa molto il Sole, daranno più
 frutto, e verranno più belli, e più alti, al cui proposito scrinerò, quanto à Valla
 dice, che in Spagna la più calda regione d' Europa; & in Valenza Città non molto
 distante dal Mare, si vede vn' Horto con i gignosissimi arbori piantato, perche
 non solo le siepi fatte di Cedro ingrossate, & alzate fanno officio di muro, ma con
 questi stessi arbori ci sono formate, stanze, loggie, la Chiesa, l'Altare, le sedie
 per i Religiosi, e sedili per i laici, cosa, che dourà parer mirabile à chi non sà, che
 questi frutti in luogo caldo fanno ciò, che si vuole, e i rami piegati si riducon. à
 qual

qual si vog-
 dolo ferma-
 sia male
 dell'arbuti
 caldo, con
 faranno v-

Non ci
 pocaggin
 lettare v
 com' in qu
 lor dell' o
 rassomigl
 o limone,
 in figura,
 sempre ve
 nelle scorz
 trouarsi,
 dato, che
 o altra d
 petua, e s
 peregrini
 è il veder
 colissimi
 lezza il d
 sto così pr
 è egli port
 glie, e tut
 crescere r
 ra, che d
 tal' operat
 diante l'm
 più benig
 ma qual
 ornar maz
 galano con
 nuto, & d
 cendone a
 ro, medie
 seme di B
 con gusto
 tenera m
 panni bian
 voglio, che

qual si voglia figurà. Nell'esporre il vaso dell' Agrume alcuni procurano, tauendolo segnato, situarlo nel modo, che stia a l'Estate antecedente, io non dico, che sia male, ma crederei, che fosse meglio far star Volto verso mezzo giorno la parte dell'arbusto de' più tristi rami, e meno prosperosa, perche amando questi il gran caldo, come s'è detto, si vedrà, che i deboli, & imperfetti con questa situazione si faranno vigorosi, grossi, e belli.

Non credo, che scusa alcuna sarà ammessa, acciò non sia condannato di pocoaggine, chi la coltivazione de' gli Agrumi traslascia, perche non saprei com'allettare vno meglio all'opra che con la poca fatica, grand'utile, e molta bellezza, com'in questa de' gli Agrumi. La bellezza al sicuro non hà pari, mentre il bel color dell'oro ne gli Aranci scorgi, e perciò quasi Auranci sono detti, i fiori di questi rassomigliano nel candore qual si voglia vaga perla, nell'apparir de' fiori di cedro, ò limone, qual così fu nomato da un Castello di tal nome, onde da prima venne; in figura, e roffore sembrano un Rubino risplendente, nelle perpetue frondi hà il sempre verde de' Smeraldi, tutto poi spirare odore, nelle frondi, ne fiori, ne frutti, ne le scorze, nelle radiche, e nel legno ancor inaridito; e qual più bella vista può trovarsi, quant'è il mirar vno di questi Agrumi da indistire mano ben accomodata, che fatto à torno puossi giudicare, ouer rappresentante galera, cauallo, sedia, ò altra di letteuol figura, similmente se con questi vna meridiana parete con perpetua, e sempre verde spaltera si copre; quella rappresentarà veri, e naturali quei peregrini frutti, che per delizia ne gli arazzi si figurano; e qual maggior bellezza è il veder Cedri, ò Limoni in vn stesso tempo hauer fiori chiusi, & aperti, frutti piccolissimi, più grossi, e maturi, e che per maturazza cadono; non è marauigliosa bellezza il veder vn Cedro grosso quanto vn Melone, che sia prodotto da vn' Arbusto così piccolo, e che sia sostenuto da vn rametto non più grosso di mezzo dito? non è egli portento un Narancino della China, quale si copre di più frutti, che foglie, e tutti conduce à perfezione compita? Tralascio il dire, che il Cedro fatto crescere in forme di legno buccato,empiendo quella, rappresentano quella figura, che da lei gli viene impressa, perche dubitarei se in questo nostro sito riuscisse tal' operatione, come auuene altroue, e parmi, che ci potiamo contentare, se mediante l'industria gareggiamo con quelle regioni, a' quali la natura hà concesso più benignità di Cielo, oue questi felicemente prosperosi sono atti à questi scherzi; ma qual' altro frutto potremo nell' Utile agguagliar à questo? vendi le frondi per ornar mazzetti, e Verdeggiar le tauole, e quelle fronde tenerissime di Cedrato regalano con mirabil' odore, in quella peste, la salsa verde; i fiori oltre venderli à minuto, & à peso d'oncia à guisa de' i più pretiosi aromati alla Piazza, si stillano faccendone acqua odorifera nel modo, che si dirà delle Rose; se ne fà oglio odorifero, mediante il farli star' infusi in oglio di mandorle dolci posti al Sole, ouero di seme di Bene nel modo detto di sopra de' Giacinti tuberosi; questi fiori ancora con gustoso lusso si confettano, e per regalo possonsi sparger sopra vna Verde, e tenera insalata con più gusto, che di fiore di boragine; non dico del tramezzarli ne' panni bianchi, e coloriti, per esser noto à tutti. E passiamo a' frutti de' quali non voglio, che ne getti vno, ancorche questi arbusti se ne coprinno tal volta di tanti, che

Inuito
alla col-
tura de
gli A-
grumi.

Modo
di can-
dire gli
Agru-
mi.

di lor stessi ne lasciano cadere Una buona parte; I frutti de' Naranci piccolissimi, asciutti, e ristretti, fatti duri come legno, seruono in luogo di gioie, per tramezzar monili, acciò con la sua negrezza facciano apparir più bianca non sò se la perla, o la gola della Donna. Questi ancora formano vn' odorato, e Vago Rosario, o Corona, quale tal volta esposto per sentirne l'odore, eccitando l'huomo à recitarlo, è cagione, che s'applichi à questo bene. Mà all' Huomo non deue bastare, che l'arbusto da se stesso trasmetta i superflui solo, e Vedendo la quantità, che ne resta, creda, che sia bene leuarne Un'altra buona parte, lasciandone solamente, quanto pensi possa far crescere l'alimento di quello, senza patimento; considerando la sua grandezza, vigore, e prosperità per condurli à perfezzione, quelli, che leuarai grossi, quanto Una noce, siano Naranci, o Limoncelli, o altri, se gli danno quattro tagli per la lunga egualmente distanti, mà in maniera, che non li sparti affatto, e fatti stare otto giorni in acqua marina, ouero salamoia, si pongono in acqua bollente in vaso di rame, e Vi si lasciano stare bollendo tanto, che vengano morbidi in maniera, che punti con Un stecco, si senta, che consentino, dappoi in vn vaso di terra vitriato, pieno d'acqua fresca posti, Vi si lasciano stare trenta giorni, mutandoci ogni giorno l'acqua, e caso, che in capo à detto tempo, con l'assaggiarne vno, si sentisse, che fossero agri, o amari, Vi si lasciano stare fino, che siano venuti dolci, auuertendo ancora, che secondo la qualità de' frutti può darsi il caso, e' habbino perso l'amarezza prima de i trenta giorni, che conosciuto, in chiarito zucchero à consistenza di Cinlebbe si pongano, quando sia raffreddato, e fanno stare per due giorni continui; appartati poi i Limoncelli dal Siropo (che cessò il zucchero chiarito viene chiamato da gli Artefici in questo Versati) ogni giorno detto Siropo si riscaldi, e i freddi Limoncelli vi si ponghino dentro, il terzo giorno si deue riscaldare il Siropo, & i Limoncelli insieme, dappoi si lasciano senza mouerli fino, che si veda, che comincino à far muffa, allhora subito si scaldino, e così vada facendosi per quindici, o venti giorni, ogni Volta, che si veda, che comincino à mufficare; quando vedrassi, che l'habbino tralasciato, fatto nuouo Siropo più cotto, e ben candito, à consistenza di Manuschrifti, leuandogli da quel primo, si gettino in questo più denso, con auuertenza; che sì come il primo deue sour'auanzare i Limoncelli, che il secondo ci sia scarso; in questo si lasciano stare sin tanto, che si veda, che si candiscino, e così saranno fatti. Volendo candire il Cedro tagliasi in fette per la lunga, se gli leua tutta la midolla di dentro, si fa star quarant' hore nell' acqua marina, o salamoia, poi cotto, come di sopra si è detto de' Limoncelli, fassi star solamente quattro, o sei giorni in acqua fresca, poichè poco più presto, o poco più tardi si fa dolce, dappoi candiscesi nel suddetto modo de' Limoncelli; questo così candito tagliasi in fettoline lunghe Un dito, e confettarsi, come la cannella, con queste fettoline ancor si lardano Varij arrosti, o s'imsteccano polpette, come s'è detto, ouero con questo Cedro, candito si fanno pasticci alla Genouese, oue si tramezza in varie potacchierie, e pasticci, ouero sene fa crostata, & entra ne' pieni. Giovanni Damasceno insegna il condir li Cedri nell' infrascritto modo; netti, fatti bollire in acqua salata, purgati in acqua fresca tanto, che siano senza gusto di sale, si ponghino in Una parte di miele buona, e due

e due parti d'acqua in maniera, che trà tutte siano tante, che coprano la quantità del Cedro, dappoi si facciano bollire per due hore a lento fuoco, indi leuate il giorno seguente, facciansi di nuovo bollire in altro miele, dappoi si pongono in Vaso vitriato, con sopra spargendou poluere di Zaffarano, Garofalo, Carnella, & un poco di Muschio; condimento in Vero, che in ogni Casa con poco dispendio puossi praticare, tanto più, che conforta il cuore, corroborata il Ventricolo, e la bocca dell'alito, e puossi applicare ad ogni frutto; fassi ancora dello stesso Cedro sanissima conserua, e gustosissima; questo tagliato in pezzi, e libero da midolla, gratasi con la grataascia, poi si pone in un sacchetto di tela grossa, & il sacchetto ben chiuso nell'acqua fredda si pone, & vi si fa bollire fin tanto, che toccandolo col dito si senta fatto tenero, dappoi il sudetto sacchetto si pone in acqua fredda, & in due giorni se li cambia tre volte, premendolo ogni volta, acciò non vi resti acqua, leuato dal sacchetto il Cedro, si fa il Siropo raro, e per ogni tre oncie di Cedro se gli pone una libra di zucchero, si cuoce a moderato fuoco, Volgendolo continuamente con spatola di legno, & in quanto si reciteria quattro, o cinque Miserere, si crede sia fatto, allhora vi si aggiunge mezzo cucchiaro d'acqua di Cedro, e per ogni libra di zucchero, stemperatoci dentro un poco di muschio, e subito leuasi dal fuoco, si pone in baratti, o Vasi, e si fa star al Sole per tre giorni. Del sugo di Cedro, o di Limone, o vogliam dire delle parte, che contiene in se il sugo agro, se ne fa pur conserua, qual chiamasi agro di Cedro, ancorche sia il più delle volte agro di Limone, di quali, o da' Cedri spaccati in quattro, o sei parti per la longa, si leua l'agro, e libero da semi, e pellicole, per ogni libra di zucchero chiarificato o fatto in siropo stretto, cioè spesso, se gli gettano, mentre ancor bolle, tre oncie d'agro, dappoi subito si leua dal fuoco sempre misticandolo, & intiepidito si pone ne' Vasi, qual si fanno star al Sole quindici giorni; e se non Vuoi spendere tanto in zucchero, ouero poner tanta briga in far' agro nel sudetto modo, o col stare in Villa non fossi prouiduto de' gli siroimenti atti, puoi farli nell'infraffritta maniera, che forse con più breuità, e minor spesa sarà di maggior'utile; apri un Limoncello dalla parte, oue stà appeso all'arbore, nella maniera, che si fa, quando si Vogli far bollire un'ouo; leuane l'agro senza romper la carne nella guscia, e postolo in un piatto, misticalo con zucchero, fa poi con un coltello una fissura nella parte da basso del Limone già Vuoto, poi posto che sia sopra un bicchiero, empilo di quell'agro, e zucchero, c'hai misticato, lascialo stillare per la fissura, o buco nel bicchero la notte; la mattina pigliandolo rinfrescaratti meglio, che il sopradetto affumicato tal volta, puoi ancor per conseruarlo in una caraffa, farlo star al Sole, oue piglierà corpo. I semi de' gli Agrumi si vendono ancor' essi per uso di medicina, ouero in Casa per tal'effetto si conseruano, poiche non gli hauendo, bisogna comprarli all'occasione con rigoroso prezzo, per farne a' gli ammalati con dodici, o quindici grane peste nel mortato, prima monde, e pellate, lattata, tanto virtuosa contro veleni, o f. bre pestilentiali, quanto altra triaca, o confettione; fino le scorze de' Naranci si vend. no per accomodar in miele, come nel suo trattato s'è detto, e per far bollir in lessiuo, al qual compare il Vago color dell'oro usato alle Donne, e per aumentarlo ne i loro capelli; le sudette scorze

sì come quelle de' Limoni, si distillano, e con quell'acqua, in luogo d'acqua Vita, si sbruffa il salnitro, e solfo, per farne poluere da fuoco, con tanto profitto di porger prestezza, e Velocità a quella nell'appigliar il fuoco, quanto da ogn'Uno si potrà conoscere, se stringendo contro la lume vn poco d'vna delle sudette scorze, vedrassi, che il succo, che da quelle n'esce in toccando la fiamma in scintille volanti si conuerte, mà che più Utilità sino putrefatto, e marzo il Limone vendesi per seruizio de' colori con quale il bellissimo incarnato si fa, ouero per dar nero lustro a corami, onde quel diligente seruo con gusce di Limone, o Naranci, già stette, e cauato il succo, milticando con quella poca d'humidità, che ci resta, tinta di padella, o caldaia, facena parer nuoue le vecchissime scarpe del Padrone. Dell'odorato legno, e massime delleradiche si fanno rosarij odoratissimi, non tralasciar alcun modo di cauar denari da questi Agrumi, perche secondo Varrone il Padre di famiglia di queste cose douria esser Venditore, non compratore, e però porta in piazza a Volta a Volta vno di questi Alberi d'Agrumi, quando pieno di fiori, o frutti in somma bellezza si ritroua, che Vedrai, che dal curioso Compratore sarà pagato prezzo eccessiuo. Hauemo ancor detto molti modi con quali gli Agrumi mi seruano alla cucina, Veniamo vn poco alla commodità, che porgono alla credenza; i Cedri grossi, o i Cedrati, o le Lumie, o qualch'altra specie nuoua, e riguardauole, cost' mieri, e per bellezza, e per odore sopra posti in vn piatto, o bazzino si seruono. Le Melangole cauatoe li spicchi fatti star in acqua rosa ghiacciata, dappoi inzuccherati si seruono, o ritornate ne' propri gusci, con mirabil'artificio (si come ancor delle Lime si può fare) s'imbandiscono, ouero posti in piatto con uene sotto, e zucchero sopra con gusto, e salute di rinfrescamento eccellente. Quei Limoncelli piccioli, e immaturi, quali si conuengono leuare dall'arbusto per essersene vestito di troppa quantità, che sono quegli stessi, che hò detto potersi condire, o conseruarsi in miele, se bene non fossero più grossi d'vn'Oliua, o di poco caduto il fiore; possonsi ancora conseruar per la Quaresima in aceto, e sale, come si fa de' citroli, e finocchi; costumasi ancora tagliarli in fettoline, quanto si possa sottili, e farli stare in acqua fresca, mutandocela sino, che perdano l'amaro, e l'ultima Volta sarà bene sia acqua rosa, o di fior di melangoli, dalla quale leuati si conuiscano con assai zucchero sopra, e uene sotto, ed è viuanda gustosissima, e rinfrescatua. I Limoni perfetti poi tagliati in fette, seruiti con zucchero, aceto rosato, e oglio, fanno viuanda appetitosa, composta di tutti i gusti. I Limoni tagliati in fette, e tramezzati con fette di mortadella, o salame, oltre il gusto nel mangiare, temperano la di quella salsedine, e fanno bella Vista; questi pur tagliati in fette ornano, e regalano ogni viuanda, come s'è detto; per lo stesso effetto si spaccano a mezo le Narance, e se ne regalano arrosti, e frutti; tagliati ancora in fettoline sottili le Narance, e si tramezzano trà vn pezzo d'arrosto, tagliato pur ancor'egli in fette, senza però leuar le fette di carne d'attaccato all'osso; in fine da industrie mano di diligente Credenciero, le scorze di Limone, e gl'idei Limoni si lasciano ridurre a qual si voglia forma, o figura, che dal detto si sappia inuentare, co' quali ornano non solo le prime tauole, mà ogni viuanda, e le frutte. Puossi ancor mangiare qual si voglia di questi Agrumi a guisa di pere col pane, e

maj-

massime le
di gusto de
ce, e n
so tempo
condo Lib
con questi
rancia, d
bicchiero
vno lo p
Vetro ou
passar'it
tempor
stanmi ale
seacci ogn
sugo si leu
Narancio
in ogni ma
guscie di
rognia. I
ma si v
giare a d
di Limon
Cura d'ell
in qual si
alcuni n'è
è pericol
ra di conse
di Genova
mi Limon
venduti,
uaremo lo
in melega
viene chia
principal
conseruati
colori can
sciati di q
piantato
ch'ogni si
rieta, e can
sue, e gra
tura sia ob
senza zap

massime le Limie, Naranci, Ciarani, Limoncelli dolci, & altri, non puoi à conto di gusto desiderar di Vantaggio, però che in quelli hai agro, di mezo sapore, e dolce, & in ciascheduno di questi sapori hai il più, & il meno; godi ancora in vn'istesso tempo succo, polpa, & odore; onde la sopradetta Salsa di Limoncello nel secondo Libro insegnata, e compita d'ogni buona qualità per gustare, si condisce con questi Agri ogni Viuanda sì cruda, come cotta, da magro meglio con la Narancia, da grasso col Limone, quanto gusto apporti Una goccia di Narancio in vn bicchiero di vino, ouero se cō scorza di Narancio si fregghi l'erlo del bicchiero, ogni vno lo può prouare, anzi alcuni vogliono, che basti spruzzar con questo sugo il Vetro oue è il vino, allegando che la sctiglierza di questo sugo sia bastante per passar il Vetro, e render' odorato il vino; ma quello che più importa in vno stesso tempo hai gusto, e sanità che di rado si ritroua. Fuori del seruitio della Tauola restanmi alcune prerogative da dire. Col profumo delle scorze di questi Agrumi scacci ogni altro mal'odore, & i Serpi con la seccatizza del legno si fugano; col sugo si leua ogni macchia, & in particolar l'inchostro sopra panni bianchi; se con Narancio, o Limone laui le mani; ouero altra parte del corpo lo rinfreschi, e ne leui ogni male odore, e però dopo mangiato costumasi stropicciar con mani quelle guscie di questi, da' quali hai spremuto il sugo. Questo sugo mirabile contra la rogna. Questo sugo intenerisce le perle, mediante il quale si riducono à qual forma si Vuole, Vero è che ancor si risoluono. Dato qual si Voglia Agrume à mangiare à donne grauidi, li leua l'appetito di cose strane secondo Crescentio; l'acqua di Limone lambiccata scaccia le Volatiche, è contro Vermì, e fa la pelle polita. Cura dell'Economa sarà non solo il raccorre i fiori, o per vendere, o per seruirsene in qual si Voglia de' sudetti scritti modi, e massime quelli di Narancio, de' quali in alcun n'è tanta abbondanza, che se bene leuasse delle dieci le noue parti, non è pericolo, che troppo l'imponerischi, e sono più odorati dell'altre spetie, ma ancora di conseruar questo frutto, acciò duri longo tempo, e sappiasi, che nelle riuere di Genoua, Napoli, Teiano, e Salò quei popoli della coltura solo di questi Agrumi Viuono; colui che conserua i suoi frutti fino al tempo, che gli altri gli hanno venduti, quello si fa ricco. Noi quei pochi, rispetto à i molti di quelli, conseruaremo longo tempo in stanza fresca nascosti in arena, o semola, o in miglio, o in melega, o farina. In riguardo dunque de' sudetti Utili, bellezze, e perpetui à viene chiamato l'arbore del Cedro nobilissimo, e con ragione, e perche vna delle principali parti della nobiltà, si è l'antichità, qual si voglia di questo arbusto ben conseruato dura molt'età d'huomini; ne veggio de' Vecchissimi in casa de' particolari Cavalieri, quali m'accertano, che al loro Padre da suo Auo erano stati lasciati di quella grandezza; nel chiostro di Santa Sabina in Roma, se ne Vede vno piantato dal glorioso Padre San Domenico, come potrà dunque essere, se è Vero, ch'ogni simile ama il suo simile, che la coltiuatione di questi sia da' Nobili aborrita, tanto più, che è libera da straordinaria fatica, da maneggiar puzzolenti bestie, e graui instrumenti per lauorar la terra, che è in quanto pare, che l'agricoltura sia obbrobriosa a' Nobili de' nostri tempi, mà la coltiuatione de' gli Agrumi senza zappa, o Vanga, o aratro, ne fatica di sudore s'effiquisce, basterà esser pro-

Altri
utili.

Modo
di con-
seruar
gli A-
grumi.

Nobile
coltiua-
zione
cō po-
ca fa-
tica.

ueduto d'Un tagliente, è picco'lo fucello, e d'Un par di tanagliole, e del ferro, nella pagina 326 delineati, e con le tanagliette si leuerà ogni seccume, e superfluità sì con col fucello tenerli eguali, e politi, secondo la prima forma, e ne' modi, che di sopra si sono detti.

Oliu
Boemi
ca.

L'Arbor di Paradiso sempre Verdeggiante, detto Oliua Boemica, produce fiore piccolo, bello, & odorato, moltiplica di seme, di rama di uelta piantata, ò propaginata, ò col pignattino radicato, non teme il freddo, e vuole terra grassa.

Gello
mino
nottra-
no.

I Gellomino, o Gelsmino di lafine, che in Greco Vuol dire odore di Viola, il de' nostri paesi naturale, ama i colli, & aria calda, e però si pone à parte meridionale, ouero orientale, vuol terra migna, non fa seme, ma odorato, bianco, e piccolo fiore produce. moltiplica col propaginarlo, e basta, che tocchi terra, che in tutti i nodi caccia radiche, con questo se ne fanno pergole, siepi, & ornamento à porte; questo posto in un Vaso, e potato corto ogni anno, fa al tempo di fiorire una vaga paia di fiori, misticata con fronde Verdi di Vitis, & odore singolare; è ancor chiamato Apiaria, perche di questo l'Api si dilettano; sopra questo s'inferisce il Gellomino di Catalogna, detto di Spagna, e quello del Gimè, à bierta, à occhio, & à corona modi, che nel discorso de gl'inferti nel fine di questo Libro si dichiareranno ne è inferito, che più facilmente tengasi di questo, fatto con surcoli, che habbiano undito di germoglio, e però nel portare i Gelsomini di Spagna, che si fa

Gello-
mino di
Spa-
gna.

ogn'anno; prima che comincino à mouersi Visi deuono lasciar quei rami, de' quali si Vogliu seruir per sorcoli, longhi mezzo palmo; fuori di questo caso tutti gli altri rami di Gelsomino di Catalogna (nella cui coltinatione siamo entrati senza auuedercene) si tagliano più vicino al tronco, che sia possibile, senza lasciarci alcun'occhio, ancorche vicino al tronco, procurando, che siano sforzati à cacciar noui getti nello stesso tronco, altrimenti, sù certo, che saranno di breue vita; anzi se un ramo di questi ben conseruati il Verno qual tenghi i bottoncini di fiori sani, fin à Primavera si lascerà, leuando tut i gli altri rami, e questo ancor lui se si cor e à fine vicino, oue habbia i sudetti bottoncini finalmente a' primi gran caldi aprirà fiori doppij, mà la pianta da poi si seccerà ne in altro modo hò saputo, che questi sì fatti Gelsomini Venghino doppij, se non fosse per qualche accidente lussureggianti. Questi, che per lo più si tengono in vasi, si pongano à coperto, e si difendano dal freddo, come gli Agrumi, Vero è, che lo star sotto terra gli è più noioso, che gli Agrumi, e però non Visi pongano, che ne i temp ne' quali gela ancor ne le stanze, e se per questo tempo si potessero conseruare in qualche cucina calda, ò nella stanza dalla stufa riscaldada, di sopra descrittta, saria molto meglio, perche effettivamente sotto terra, ò in luogo humido muffano i rami; deuonli ancora inacquare nel m d'acqua detto de gli Agrumi e giouati assai il poterli dar arial l'Inverno, quando è tiepida; se li cortano le radiche ancora, mà non così spesso, come à gli Agrumi, e se gli leuano s'lo l'esteriore, che serpono dietro il Vaso, anzi che tal vol a saltano fuori, il che quando auuenga si deuono leuare più sotto terra, che sia possibile; alcuni li conseruano ancor l'Inverno, se bene sono posti in terra, venendo il beneficio d'un sito caldo esposto à mezzo giorno, difeso da venti freddi da un muro, ò casamento, con l'industria; corcano al principio di Novembre li Gelsomi

mini

mini in terra, li coprono di seccaticcia assai secca, & asciutta poi li fanno un coperto con legni, e tegole, accioche da acque, e neui non siano bagnati, lasciando in un palmo di respiro, accioche sentino ancor il Sole, e la buon'aria; à Primavera gli scoprono, gli alzano, & aggiustano à suo loco, potati, che sono; e perche questi devono essere alti di gambo almeno, quanto un'huomo, oltre il primo inserto nella sommità, fatto col sarcolo; s'inseriscono ancora per il gambo à occhio un palmo longi dall'altro, che si può praticare in qual si voglia Gelsomino, che per longhezza, & giouinezza lo comporta, perche all'i vecchissimi non si può alzar la scorza così facilmente per inserirgli à occhio. De gli odorati fiori di questo Gelsomino se ne fa oglio ne' modi detti del Giacinto Tuberoso; tramezasi ancora à panini, à guanti, à pelle, à colletti, & à tutte partecipa il suo grat'odore di poca durata però. Fanno i Spagnuoli un'ontione odorifera, anzi perpetuano l'odore di questo fiore, quale chiamano Manteca; lauasi l'assoglia di porco fresca, ben cotta, e purgata con acqua fresca in un catino di maiolica, & d'argento assai, mutandosi molte volte l'acqua, e per quella maneggiandola con frequenza, dapoi leuata l'acqua, ne assagnasi pongono i Gelsomini colti à buon'hora, e per otto giorni si seguita ad aggiungere Gelsomini, ed incorporarli, tenendo sempre coperto il catino, da poi si diligua l'unto già fatto odorifero, e si cola; Più regalata riuscirà se in oncie quattro d'oglio si mischiaranno oncie tre di cera Vergine, e diuenuto unto, si farà fare coperta di questi fiori per tutto il tempo, che se ne possa hauere rinouandogli ogni mattina, e leuandone gl'impastiti; mà assai più del cata sarà se in un'oncia di cera vergine diliguata si poneranno oncie due d'oglio d'amandorle dolci, fatto senza fuoco, poi ogni mattina se gli rinoueranno i Gelsomini, ponendoli con la parte, che stà attaccata, nell'ontione. Il Gelsomino di Gimè, detto Arabico, ouero Alessandrino, è chiamato ancora Sirenga Arabica, d'odore soauissimo, di candore leggiadrissimo, e di fiore doppio, ineflasi sopra il nostro Gelsomino ordinario, detto saluatico, il primo, e second'anno; dopo l'inesto si due potare sopra il più basso occhio, che habbia, gli altri tre anni si può, lasciandoli più occhi, alzarlo in un palmo ogni anno, fatto in questo modo virile arbusto, non s'alzi di più, e questo credo sia il vero temperamento delle varie opinioni de' Giardinieri, non concordando, circa la continuatione di questi; confermano tutti però, che questo teme il freddo, il caldo, e lo star rinchiuso, si che considerasi, se questo arbusto può praticarsi in Bologna, tuttauia visi sono mantenuti delle dozzine d'anni, mà io stanco dalla gran cura, e diligenza, gli hò tralasciati. Hauemo ancora Gelsomino giallo, e di poca bellezza, meno odore, e niuna stima. D'India n'è venuto uno poch'anni sono di color giallo, d'odore gratissimo, della grandezza di quello di Catalogna, nel cui sopradetto modo coltiuaui, ed è assai pregiato. Chiamasi Gelsomino Indico una pianta, la qual più nelle frondi, che nel fiore al Gelsomino rassomiglia. Questa s'alza più, che non possi giunger un'huomo, con molti rami, & di guisa di vite ha bisogno di sostegno, s'orna di molti fiori rossi, grandi, e vaghi à vederli, mà senza odore, abbellendo il Giardino, non serue ad altro, niene da radicarla, la quale ancora si produce da rami propiginati, amati al caldo, e da alcuni si tiene ne' vasi per poterlo riporre; lo che l'hò hauuto prima d'ogn'altro, in terra à parte

Manteca.

Gel'omino del Gimè.

Giallo.

Giallo odorato.

Indico rosso.

meridionale l'hò sempre tenuto, e si vito che sia di Luglio, e d'Agosto, m'hà reso riguardeuole il Giardino; cadutogli i fiori fa certe fili; u. d' cornecchie piene di cosa, che pure sia suo seme, ma non nasce, ogni minima radica di questo, che resti in terra ripullula, & in questa maniera ancor si moltiplica. Del Gelsomino sù scherzato.

Del Gelsomin purpureo, bianco, e giallo

Scherza natura, e mostra sua vaghezza,

Mà s'adorna del doppio in festa, ò in ballo

Donna, ch'accrescer vuol la sua bellezza.

Il Ginepro, che in Latino *Iuniperus* à *Iunioribus*, perche, ancorche carico di fruttri vecchi, ne produce de' giouani continuamente, di sua natura nasce su' i monti, per tutto, & in piano s'appiglierà, se giouenissimo, non più alto di mezo palmo si trasporta con le radiche; con questo si potrà, tenendolo basso, far' una pungente, forte, e perpetua siepe sempre verde, perche fù detto.

Fronde virens semper, carie vix læditur vnquam,

Iuniperi lædit sed grauis vmbra caput.

Questa perpetuità è congiunta con una salubrità naturale, perche resiste alle putredini, sarà forse causa dell'uso de' Bolognesi d'abbruggiarlo il Natale su' fuochi delle stantie in quella guisa; che per salubrità da' Romani à Calende di Genia presentauasi il Lauro, questa perpetuità hà luogo nel legno, ancorche reciso, perche i pali di Ginepro durano assaiissimo, e più d'ogn'altro leguo, e però per vigne, per fratte, e per pergole molto se ne serue. Questa perpetuità apporta al vino, perche fatto bollir con bacche di questo arbusto di uene perfetto, & incorruttibile aceto, lo stesso effetto succede se si tenghi vn ramo di questo nella botticella ordinaria dell'aceto. Questa verità sia confessata da quelli, che hanno le stesse botticelle di questo legno. L'incorrotta proprietà comparte a' nostri corpi mediante l'odore, & dicato chi hà memoria del contagioso Anno .630. perche si faceuano palle vuote di Ginepro traforate, dentro le quali si portaua vn poco di spugna imbevibile d'aceto rosato, pretendendosi coll'vnta di questi due odori contro veleno, e contro la corruzione difendersi dalla peste. Il suo sanissimo fuoco e fumo tendendo à scacciar ogni malignità, e corruzione usasi ne' giorni humidati, ò sospetti di peste, ò quando l'huomo si vogli preseruar da male, che s'effettua con molto gusto se si pongono due, ò tre bacche del frutto di questo arbusto nel fuoco quando si vogli scaldar il letto. Mostra questa natural Virtù di conseruare mentre mantiene lo stesso fuoco più d'ogn'altro legno, anzi vogliono, che i carboni di Ginepro accesi conseruino vn'anno il fuoco, coperti di cenere dello stesso. Il decotto di queste bacche ouero il lissiuo della cenere di Ginepro, ammazza i porri delle man de' putti. Piacciono le sue bacche a' Tordi, e Merli, e perciò nell'uccelliere si pianta; piacciono altresì questi uccelli à noi altri, quando habbiano nel goscio detti bacchi, perche nel cuocerli si fanno odoriferi, e sani; in fire quattro delle sudette bacche poste sopra la bragia, seruono in luogo di dispendioso profumo, rendendo odorifera ogni stanza, e scacciando ogni fetore. L'oglio di Ginepro tenuto in bocca, Vale a' dolori de' denti causato da catarro freddo, si come la decoctione delle bacche fatta in vino, lena il dolor de' denti. Di questo Arbusto, si come d'alcuni altri detti, e da dirsi,

ne'

ne sono considerati da Simplicisti varie specie; io che tendo alla breuità, credo basti il dir di quelle specie, che sono più note, descriuerò per non tediare il Lettore quelle specie, che sono più comuni. Il Mattioli abbondantemente soddisfarà ad ogni curioso.

La Ginestra nasce da se, ne' luoghi montuosi di seme, che cade da certe silique, ò cornecchie, che succedono caduti, che siano i suoi fiori gialli; serue legar Viti, gelosie, & ogn'altra cosa debole, in luogo di falci. Serue a far perfetto fuoco per scaldar la fornace, oue si cuoce maiolica. Serue tagliato d'un anno prima, e ben asciutto da preparare a' vermi da seta, per fabricarui sopra i folicelli; si come questa con la quantità de' fiori gialli orna i monti di Maggio, e Giugno, così quella, che fa fior bianco nuouamente inuentata, orna. & odora mirabilmente ogni Giardino ne' sudetti tempi; con molta difficoltà fassi nascere il seme di questa, perche prima bisogna romperci la scorza con coltello, o lima in molti luoghi, acciò possa nascere, dappoi fatta libre à molle otto, ò dieci giorni, piantasi, e col stilicidio s'aiuta a nascere ne' giorni ca di, ma non caniculari; dura perpetua, senza temer' il freddo, ne ricusa terreno; è così detta la Ginestra, perche pesta con assongia, vale al dolor delle ginocchia; Una dramma di questo seme pesto in quattro cecchiari d'acqua purga quanto l'elaboro; & il sugo misciato con Vno, sana la rogna alle percore.

Vna forte specie, vna nobil pergoletta, Un vago cespuglio, & vna superba spalliera pote farsi de' Pomi granati, poco s'usa il seminarli, perche tardano a crescere, & a far frutto, e di mal gusto, intantui per far' vna siepe in Un Giardino, dalla quale inestati si potriano auar col tempo innumerabili figli, in terra facile, leggiera ben vangata, anzi ridotta in poluere, le grane impresse, e quasi secche, ò priue in buona parte dell'humor vinoso, si seminano l'Autunno, mà meglio il Marzo, e con inaffiamento non piovendo, s'aiuta la lor nascita; s'appigliano ancor di ramo in terra piantato vn poco offeso, non spaccato, però, che questo l'hò per troppo grande offesa; meglio di tutti i sudetti modi, si chiantano i rami giouani al calce, del Vecchio con qualche radichetta congiunta, oue questi propaginati, e radicati l'anno auuicire si trasportano radicati. Vogliono sito caldo, e luogo asciutto, ond'è, che in questi piani poco si vedano, però, che ne luoghi humidi, e grassi li di scuito dolce conuertonsi in agro, e però su colli fanno meglio, perche dalle rugiade, e nebbie non sono offesi tanto; per la stessa ragione fanno benissimo vicini alle mura, e nelle corti, oue malamente si contentano del nome d'Arbusti. Quando li fiori aperti s'emponono d'acqua per piglia, si marciscono, e perciò si deuono notere, e riattire alla chima; anzi The frato insegna per sfuggir questo danno l'inserirli col sorcolo alla reuerscia; deuonsi zappare due volte l'anno, e con tal'occasione liberarli dalla numerosa quantità di prole, che al picde di quellipulitura, la quale leuana li buona parte dell'humore, li priua del vigore d'accrescer' i frutti. E amico del Mirto, e dell'Vlivo, e vicini per molta simpatia prosperano assai è vicini deuta satua, e di' Mori, e similmente vicini s'offinano. Lo stabbio di Porco, e l'humano gli sono di giouamento, e però quando vn ramo si pianta s'abbratta con vno di questi sterchi, quanto ne vada in terra, se sia di sugo agro

inacquato con orinà huminà fracidà, ò ingrassato con sterco di Porco ben smaltito, in due anni si fà dolce. Tal volta la morbidez za del terreno, perche d'ogni poco d'humore si contenta, causa, che li fiori, e frutti cadono, à questo col ponerci pietre, ò rena al piede in luogo di stabbio, ouero col ponere in vna spaccata radice vn sasso si prouede per la sudetta, & ogn'altra infermità s'Vngono di sugo di porcaccia, e catapucia misticati; colti li frutti con vn poco di ramo congiunto, si potano l'O. tobre, liberandoli da rami secchi; quando si vogli inestar di Primavera si fà, & à bietta, bi fogna subito staccati i sercoli far l'istesso, perche questo legno hà poco sugo. Il Granato hà posto il nome à vn Regno in Spagna, ed egli così chiamasi dalla quantità de' grani, quali rossi sono diuisi da certa cartillagine, che hà del Verde, ò del giallo, e che li rende di bellissima vista, onde cantò quello.

E quasi in picciol' Iride comissi
Sardonici ballassi, & ametisti.

In Latino è detto pomo Cartaginese, come che di là fosse portato, è di grandissima difficoltà il conseruar questo frutto, ma quando si possa fare, è di molto utile. Scrive Bruuino Campeggi, che nella Narbonese Francia, abbondante di questi frutti, li conseruano sino all'Estate auuenire, li vendono con molt'utile vno scudo d'oro l'vno; per quest'effetto nel coglierli à Luna mancante se gli lascia attaccato, come s'è detto, vn pezzetto di ramo, qual prima si torce, quando sono vicini al maturarsi, acciò non crepino, dapoi, ò si tuffano in acqua bollente, e subito si leuano, ò in acqua marina calda, ò in salamoia; si pongono ancora trà la paglia, trà il grano, ò miglio, ò orzo, ò melega, ò meglio trà la segaticcia ben' asciutta conseruansi ancora coperti, ò liniti di gesso stemperato con acqua, ò con terra da pignatte fatta in foggia di cola. Si fà di questo frutto vino, ò sugo per gli amalati, scacciando la sete, e riparando alla putredine, come si vede scritto.

Pallenti fauos depellunt corpore morbos.

Arentemq; leuant punica mala sitim.

Stringonsi le grana libere da scorza, e pellicole, inuolte in panno lino, con mào, ò con torchio, & il sugo si pone in vn vaso, acciò deponga la feccia, poi da quella appartando, il chiaro si fà entrare in vna caraffa, oue, perche non inacetisca si copre con oglio, mentre allhora non se ne voglia seruire; questo sugo serue ancor per salsa sopra diuersi arrosti, e pesci fritti le grane regalano insalate, carni, e pesci, cose già dette, & ancor da dirsi. Dioscoride dice, che chi inghiottirà tre fiori di Granato, per quell'anno non patirà mal' à gli occhi. I fiori di Granato pesti, e misticati con mele fanno impiastro utilissimo alle panarecci. La corteccia di quest'arbore cotta in vino sanz le bugancie; le foglie peste, ouero il lor sugo misticato con oglio rosato, tena li dolori antichi del capo applicato alla fronte. Il Granato dal fior d'ppio, che non fà frutto, è detto Balauisto, orna in vero ogni Giardino; serue per molte medicine, e se ne fà il color di grana, e con la scorza del frutto il color nero; d' fiori di questo se ne fà conserua di zucchero, qual è validissima per fermar ogni flusso, e massime delle Donne, tanto biuchi, come rossi, pigliandone mezz'oncia per volta, ò con vino brusco, ò con sugo di granati.

Del Lauro, che da Laude è detto, perche si coronaua di Lauro, chi merita-

Modo
di con-
seruarli

Vfo in
medici-
na.

Balau-
isto.

ua lode, raccontano i Poeti, e gli storici molte maraviglie, e frà l'altre; Stauasc-
ne Liuia Drusilla, moglie d' Augusto, in vna sua Villa, non molto lungi da Roma,
qual' ancor hoggi dal' infrascritto successo, chiamasi alle Galline bianche. Que-
sta mentre era assentata su la riva del Tebro, gli fu lasciato da Un' Aquila cader in
grembo vna candidissima Gallina, quale hauea nel becco vn ramo di Lauro; con-
sigliarono li falsi Indonini, che della Gallina si douesse procurar prole, e che il ra-
mo di Lauro si douesse piantare. Il che fatto, multiplicò in maniera, che tutti
quei colli Romani in breue ne furono pieni, e però chiamauansi Laureti, e quei
semplici, che si credettero questa feminil nouella, dissero, che Gione hauea man-
dato quest' arbore in segno della pace, che dapoì successe al tempo d' Augusto, ed
egli fu coronato di Lauro, e quando trionfò portò Un ramo di Lauro in mano, stile
Vso da' successenti Imperadori fino à Nerone, peroche auanti la sua morte si sec-
corono tutti i Laureti, e morirono tutte le Galline bianche. La superstiziosa poi
osservatione cominciò à publicare, che Gione in saettare non toccasse questo arbu-
sto, e però quando tuonaua molti se ne coronauano. Principiò ancora in quei tem-
pi l'Vso, che pur dura sino à quest' età, d' ornar le porte, e parieti i giorni di Fe-
sta con Lauro, per dar ad intendere a' Forastieri, che con buona pace potcuano
entrare, perche pace, come s'è detto, quest' arbore significa, e però quando d' com-
battenti si porgeua il Lauro, era segno di domandar pace. Oltre il Lauro ordina-
rio hauemo il Lauro regio, col quale gioconde siepi, vaghe spalliere, prospetture,
ombrese, e subdiali propriamente regij si fanno; forsi saranno quelli, che da Co-
stantino Imperadore tabernacoli reali si chiamano; formansi ancora le stesse deli-
tie, e figure del Lauro ordinario, qual serue qualche poco alla Cucina col suo
odore, tramezzato ne' Fegatelli, Vccelli, Salciccia, & Anguilla cotti nello spie-
do; serue pur con l'odore ne gli addobbi, e particolarmente ne' marinati, ò car-
pionati de' pesci, la sua amarezza lo scaccia dalla potacchieria, lo stesso odore li-
bera ogni stanza da mal puzzo. Mentre bollendo si dilegua lo strutto, Un ramo di
Lauro ardente se gli tuffa dentro, che questo porgendogli odore lo preserua da aran-
cisi; le Monache sopra foglie di Lauro pongono la cotognata; l'Uno, e l'altro de'
sudetti Lauri multiplicasi di seme raccolto l'Autunno, e di ramo piantato, e se-
minasi rispettuamente la Primavera, ama i colli, luoghi marini, arie temperate,
la Vicinanza de' parieti, ò luoghi chiusi, che lo difendano da freddo, per lo quale
se non muore, perde la fronde; fassi delle bacche oglio Laurino medicinale. Vuole
il Mattioli, che fregandosi assai frequente due rami di Lauro, e postoui sopra polue
di solfo, se ne apicci il fuoco, e questa forsi sarà la causa, che ad Apollo, che è il So-
le, quest' arbore pieno di fuoco sia sacro, e perciò abborrito da' Demoni, se bene
alcuni Vogliono, che sia, per che questo falso Dio si dipinge giouine, e senza bar-
ba, & il Lauro perpetuo giouine, è sempre Verde; e perche è frequente nel monte
Parnaso, perciò à gli amatori delle muse è dato per Corona, ma credo più tosto;
che l'amarezza, e perpetuità di questo denoti, che i Poeti con molta fatica si fan-
no immortali; che quest' arbore fosse presentato al Magistrato Romano nel nouell'-
anno, come apportator di sanità, già s'è detto. Le foglie peste, & impiastate su-
nano le punture delle Api, Vespe, e Scorpioni; la cortecchia delle radici beuutone

Vso in
Medici-
na.

tre oboli in vino odorato, gioua i figliuoli, e rompe la pietra; i rami di questa pos-
si ne' campi di lebiade, le difendono dal malume, tirando a tutto à se, le cime
più tenere del Lauro bolite giouano alla sordità pigliandole il fumo per un'im-
botto ben caldo, sette bacche di Lauro inghiottite dalle Donne grande quando so-
no vicine al parto fanno partorire con poco trauagli, di questo fu detto.

Nympha fui Phæbi quondam: nunc gloria belli

Pacis honos, frontisq; decus, atumq; corona.

Sono le foglie del Lauro presaggio del raccolto auenire, perche se poste nel
fuoco assai rumoreggiano, lo denotano buono, se poco, tristo, onde cantò Tibullo.

Laurus vbi bona signa dedit gaudete coloni.

E Propertio.

Et tacet extincto Laurus adusta foco.

Hà il Leandro foglie il Verno simili all'Oliuo, e però i Latini Oleander lo chia-
mano, dal quale ne è deriuato il nome, queste però sono simili al Lauro, e fiori simi-
li alla Rosa nel colore, onde li Greci lo chiamano Redondafne, significando appo-
lo Rodon la Rosa, e Dafne il Lauro nome, che gli venne da una Ninfa, qual se-
guitata da Apollo, in quest'arbore fingono fosse trasformata. E' scritto in Apulcio,
che essend' egli conuertito in Asino, ma non priuo dell'uso della ragione, sapena,
che non poteua ritornare nella sua pristina forma, se non mangiava Rose, veduto
un giorno di lontano questo fiore, e creduto la Rosa, corse audamente per mangiar-
lo, & aperta la bocca s'accorse, che non solo non era Rosa, ma Veleno per lui, es-
sendo il Leandro velenoso non solo à gli Asini, ma à tutti gli quadrupedi; perche
dunque non chiudiamo con foglie di Leandro li buchi delli' danneggianti animali
sotterranei, accioche sijno necessitati volendo aprirli leuar con denari dette foglie,
& auelenarsi? Leggesi nel Batro, che l'acqua d'un tal Fiume di Candia sono ve-
lenose a' Greggi, perche le ripe sono vestite di Leandro, à gli Huomini dicono, che
non sia di nocumento, io però non lo prouarei, perche nell'ignoranza non inuidio
all'Asino; sò quello per proua, che il suo sugo misticato con vnto, guarisce otti-
mamente la rogna; oltre il Leandro del fior rosso, hauemo quello dal fior bianco,
quale è forza, che sia nouamente inuentato, mentre da Scrittori antichi sia chia-
mato del color della Rosa rossa. Multiplicasi di ramo semplice, ò radicato, ama
l'ombra, teme il freddo, crescesi ne' Vasi, non Vuol star senza humore, e per difen-
derlo da questi si serua lo stile detto de gli Agrumi. s'inferisce il bianco nel rosso so-
pra uno stesso arbusto, con vaga vista poi di varij fiori.

Coltina-
zione.

Del Li-
gusto, ò
Cauro-
fano.

Il Ligusto così detto, perche è frequente in Liguria, è da noi chiamato Caurofa-
no, egli è il tanto celebrato da gli Antichi per la candidezza del suo fiore, qual ca-
dendo, in pallottine negre si conuerte, di cui cantò Virgilio.

Alba Ligustra cadunt, vaccinia nigra leguntur.

Da questi fiori si distilla acqua per leuar le macchie dalla faccia, e farla bianca,
si come per sanar le vlcere, onde fu detto

Candida, nec niueis cessura ligustra pruinis

Vlceribus præsens sunt medicina malis.

Con questo si chiude con bella siepe ogn' orto, ò pomaro, quale se con falce à
questa



questo destinata, come si vede nel margine, ogni principio di Luna si tesera Verrà bellissima, come altroue s'è detto.

Vn'arbuslo qual fiorito il mese di Maggio serue per far Vagi siepe, & i suoi fiori vendonsi per ornar le Chiese, chiamasi Maio, è di due sorti Vno di fior giallo, e l'altro rosso, questo propriamente chiamasi siliquaastro ouer'arbore di Giuda, sopra questi molti consigliano inferire diuersi frutti per mutarne la spetie, molti ancora l'hanno prouato in queste parti con poca fortuna.

Delia Mortella sotto nome di Mirto, d. Latini, e d. Greci Mirtina, quasi Mirtina, perche ha odore di Mira sono varie spetie, le più comuni sono campestre, & hortense, forsi la plebea, e patricia di Plinio, le quali prosperauano, e si faceuano belle variamente secondo, che la fattione de' Senatori, o della plebe preualeua, la campestre ama luoghi caldi marini, o Valini, nasce da se, ouero di ramo piantato, qual radica in terra, non ama i colli, ne meno la Vido in questo contado forsi sbandita dal freddo, Vero è, che di questa sotto nome di Mortellone se ne fanno siepi sempre Verdi ne' giardini, ma con fatica si salua il verno, da alcuni posta in vasi si ripone, come gli Agrumi; con suoi rami flessibili, e frondi spesse, è molto atta a rappresentare ogni figura, e se ne ponno fare ancora pergole. La decottione del seme fa neri i capelli, e proibisce il caderne. La decottione delle frondi è buona per consolidar, e confirmar le giunture, & osse smosse. Le frondi secche, & in poluere s'applicano a panarezzi, ouero fresche misticate con cera, e tanto vagliono alle cociture del fuoco; con le foglie di questa si fa concia per corami odorata. L'Hortense più nobile, ma più delicata, e quando più ha le frondi minute, tanto è più gentile, e bella: fa fiori bianchi odoratissimi, che si distillano al modo, che si dirà di lie rose; di questa n'hauemo una spetie dal fior doppio, qual è cosa da Prencipe, sì per l'odore, sì per la grandezza, ma questa non fa seme, moltiplicasi però l'una, e l'altra con ramo diuelto, o posto in terra, o propaginato, o con vn pignattino fatto radicare; il seme di quella gentile, ma dal fior semplice, poco si pratica, mane' sudetti modi propagna, mediante lo siliuidio, si radica, nei resto ricercano la stessa coltura de gli Agrumi, e posti in vasi nello stesso modo si riparano da freddo; le bacche di Mortella seruano a Romani in luogo di pepe, auanti che l'uso di questo si ritrouasse faceuasi ancor Vno mirtato, con pensiero d'aggiugner allegrezza, all'allegrezza, ouero mentre beneuano teneuano vn ramo di Mirto in mano per la sudetta causa, e con corona di Mirto trionfauano gli Ouanti, e fassi oglio detto Mirtino; la penuria, che n'habbiamo causa, che solo per vaghezza di mortella ci seruiamo, si che potriasi dire.

Summa petant alij: Myrtum veneremur amantes:

Si mereor, crines ambiat illa meos.

Secondando l'antico costume di sacrar quest'arbuslo per la sua morbidezza, odore, e bellezza a Venere, del quale si dice, che ne fosse coronata da Paride nella sentenza della bellezza.

Con Mori Indici si può far una siepe, ouero alzar vn'arbuslo in luogo ombroso di Vago aspetto l'estate, & Autunno per la Varietà, e bellezza de' suoi fiori, perche altri sono candidi, come latte, altri succidi, altri rossi, altri rossini, s'appiglia.

Vso in
medici-
na.

di ramo benissimo, mi è nemico del caldo, ne nasce tal volta di seme da se caduto, ma degenera, il che non fa quello, che pullulato si leua dal tronco dell'arbore, ama terreno grasso, & io ne hò hauuto vno di fior doppio, non credo per natura, ma per la morbidez za del terreno, e perche non sentiu mai il Sole; da gli Antichi, e Moderni semplicisti chiamasi Chetimia Syriorum.

Della
Rosa.

La Rosa di purpureo manto vestita, d'aurato diadema coronata, sopra alto, e verde folio assisa, da pungenti spine, quasi fedel guardia da Alemni custodita; meritamente Regina de' fiori è chiamata, ne di questo sol nome contenta, ma quasi gran Monarchessa, con regij attributi, & eccellentissime prerogative è descritta, cioè Sol della terra in vn Ciel di smeraldi, sempre fresca, in cui si racchiude ogni bellezza, volume d'ogni amenità, simile alla Verginella, simbolo della beltà fuggitua, fiorito amore, qual hà foglie in vece d'ali, per facella vn'acceso colore, e spine in luogo di strale, à Venere Dea dellà beltà, come il più bel fiore, ouer fiore de' fiori dedicata, onde Macro.

Dici flos florum nobis Rosa iure videtur,
Quæ specie cunctos præcedat, odoreq; flores.

Pompa de' prati, pregio de' colli, decoro di Virgulti, occhio de' gli horti, Vaghezza de' Giardini, ricreatione d'ogni sfilitto, odorata, e fresca ombra, porpora de' campi, honor delle piaggie, e gemma delle Donne, Vaghezza de' gli Amanti, gloria di Flora, bocca odorata di Primavera, chioma fragrante d'Autunno, riso dell'Anno, medicina de' mortali, refrigerante corona, quasi antidoto ne' conuitti, vngionenile, & ingenuo rossore della terra, rende insieme grato odore, bella vista, e compiuta giocondità; si come è semplice, naturale, e senza spesa, & in fine scuola de' gli Agricoltori; non sò se fossi più pregiata auanti il peccato d'Adamo, quando, come vuole S. Basilio, era senza spine, e d'poi vbbidente al suo factore, si rese tanto più desiderata, quanto più per causa di quelle offese difficile ad hauersi. E se bene ogni spina denota le nostre sceleraggini, perche per il primo peccato Vennero al Mondo, e perciò sopra il capo di Christo, qual douea con pena cancellar queste sceleraggini, fù posto corona di spini; nondimeno la innocenza, o la vaghezza della Rosa non passano sotto questo attributo, poiche ella non serue con spine ad offender, mà à sollecitar d'esser lenata, ouero à raddoppiare le Rose con le ferite, anzi è la Rosa hieroglifico della gratia, per esser ella grata à tutti, onde è proverbio Rosa loqui, di cosa, che si parli grata, o detta congrata, e gl'Indiani quando vogliono esser grati a' suoi Principi, & hauerne gratia, s'ungono d'oglio rosato; oltre di ciò è tanto la purità della Rosa, che non so' o impallidisce con la vicinanza d'ogni immondez za, ma ammazza lo Scarafaggio nato d'immondo sterco; recita. mo dunque di questo vago fiore.

Homines Deosq; soauis odore recreans;

Recum omnium vna tu Rosa es pulcherrima.

Mi meglio. Pulchra velut spinas inter Rosa furgit acutas,

Sic flos cætus per mala multa Dei.

Mà ridotta la varietà delle Rose à due solo, dico, esserci la bianca, e la rossa; ciascheduna con particolari specie à quella aduerenti, la bianca senza dubbio per anti-

Antichità
ted Adon
janguie la

Altri
za, à cap
bianca, n
Maccme
nito, ch
era coper
che delle
piccoline
odoratiss
te, dall'od
ancor la bi
tutte di p

Quind
re, perch
suauiser
presto an
Dinafebr
te, ouero
sa, ma per
& è senz
la; c'è d
hauemo l
to foglie
vna di col
auto il fior
semplice
gli attrib
tutto, che
rò di col
hà impar
che la in
cora all'
e l'altra
& à fogg
ghezza la
possibile,

antichità precede, se fosse vero i fauoleggiarsi che Venere si uide per la sua
te d'Adone, calpestando una spina di questo arbusto si pungeffe un piede, e da quel
sangue la Rosa bianca restasse rossa, si che fu cantato.

Alba sui quondam rosei quæ causa coloris?

Me proprio tinxit sanguine pulcra Venus.

Altri fingono, che in certo conuito delli Dei, saltellando Amore con allegrezza, a caso versasse con un' ala un bicchiero di nettare, qual caduto sopra la Rosa bianca, restasse rossa; sino i Turchi pretendono, che la Rosa nascesse dal sudore di Maccmetto, secondo il Busbecchi, tutte fauole, e baie; vero è, che nel famoso conuito, che Cleopatra appresò al suo Marc Antonio, il pavimento di tutta la Casa, era coperto con un palmo di Rose per tutto; ma venendo alle particolarità dico, che delle Rose bianche ce n'è una specie di cinque foglie larghe, e qualche altre piccoline riuolte nel mezzo, tramezzate da alcune fila, quasi d'oro: quelle Rose sono odoratissime medicinali, e sono le vere Damascchine, che si chiamano ancor Muschetto, dall'odor, che hanno di muschio, si come per la picciolezza Rosette; hauemo ancor la bianca con molte foglie, e poco odore; hauemo la bianca succida doppia, tutte di poca durata, onde fu detto.

Lactea sum, sed mox flacesco, & marcida fio:

Sic vestra ò pueri forma decorq; perit.

Quindi è, che alcuni non dal rossore cauano l'etimologia della Rosa, ma da Rore, perche siccome la rugiada presto si dilegua, così presto la bellezza della Rosa si uanisce, e perciò fu da gli Antichi dicata à Venere, essendo che i piaceri Venerei presto ancor loro passino. Delle purpurate c'è quella, che ancor ella è chiamata Damascchina, pallida, odorata, & un'altra pur detta Damascchina fiammeggiante, ouero rossa di lacca, semplice di cinque foglie, e doppia, un'altra meno accesa, ma perche è carica di colore nella sommità delle foglie, chiamasi Ubbriaca, & è senza spine; c'è la cinnamomea primatua ne' fiore, il cui odore è di cannella; c'è l'incarnata ordinaria, c'è la scritta, ouero mezo bianca, mezo incarnata; hauemo l'Italiana, ò vogliam dire Rosa d'ogni mese; c'è l'Olandese detta di cento foglie odorata, à differenza d'un'altra di cento foglie senza odore; ce n'è una di color morello scuro, detta nera; non nomino l'Indica per non hauerne veduto il fiore, ancorche per molti anni freddi io l'habbia conseruata: c'è la gialla semplice, e doppia, la quale di rado s'apre anzi spesso si secca auanti fiorisca. Fra gli attributi, che alla Rosa hò dato, uno è Scuola de gli Agricoltori, peroche con tutto, che sia specie di spine, quati ne' luoghi inculti naturalmente pullulano, e però di coltiuatione senza spesa ancor l'hò descritta, ad ogni modo l'Agricoltore, hà imparato, che quella Rosa, che è coltiuata fa più fiori, e con maggior odore, che la inculta, cosa non osseruata, ne praticata da gli Antichi & accennata ancora all'uso di moderni; ma distinguendo la coltura secondo le specie, l'una, e l'altra opinioni hanno à soddisfazione; le bianche si piantano con radici barbate, & à foggia di propagine si fanno andar sotto terra, quanto comporta la lor longhezza lasciandole un palmo sopra quella auanzare, con questa auuertenza se sia possibile, che le radici restino in un uiale, ò luogo oue sia, calpestato il terreno, che

che gli è sopra; la stagione di piantarle d'inna sarà il Nouembre, e Dicembre, si come tutte l'altre specie di Rose, perche se bene il Genajo, e Febraio potriasi far il piu delle Volte, d'è coperta la terra di neue, d'è bagnata d'acqua, e differendo a Marzo, queste per il sentore di Primavera cominciano à pullulare, nel qual stato à mouerle o si seccano, d'è molto patiscono, vero è, che le piantate di Febraio producono quel fiore, qual già hanno concepito, il che non auuene alle piantate d'Autunno, ma torna piu conto attender alla sicurezza della pianta, che ad una Rosa. Queste Rosette bianche appigliate, che siano già d'un anno, si tagliano al principio di Nouembre vicino à terra, acciò la Primavera moltiplicarsi in rami facciano un vago cespuglio, qual tutta l'estate tenghi il Giardino abbondante d'odori, massime se saranno in luogo ombroso; questo cespuglio puossi allargare, & ampliare, con propaginare l'Autunno una parte di quei rami, che si duriano tagliare; da altri variamente s'alza, d'è cresce un solo ramo di questa, ne permettendoli, che per il gambo ci siano altri rami, che li superiori, si fa diuenir la Rosa un arbore, nel qual caso se gli inferisce in ciascheduno ramo una varia specie di Rose, à occhio però, sì l'Autunno, come la Primavera, qual Agricoltura fa vno de più belli arbusti, che si bastino à vedere. Sò, che da alcuni si consiglia l'inferire sul Pomo la Rosa per hauerla fiorita à tempi delle Mela, ma quanto s'ingannano, conoscasi dal considerare, che li si ri naturalmente vengono, quando già i fiori, e li frutti, quando li frutti. Così auuerà della Rosa, cosa si appigliasse nel pomo. Carlo Stefani la inferisce sul Caulo per hauerla verde, quasi, che il Caulo faccia i fiori verdi; altri l'inferisce sulla Ginestra per hauerla gialla, consegno de gli Antichi, che non haueuano la Rosa gialla senza infusione. Ma segueno piu l'utile che le bizzarie dico, che per purgarsi senza spesa, venti figlie di queste Rosette prese à digiuno fanno tant'effetto, quanto una medicina assai purgante, la ruggiada raccolta dalle Rose con una penna, e stutata negli occhi, rischiaran notabilmente la vista; Le Rosette ancora poste à bollir in lisciuo la rendono edrisera, si come ancor le radiche l'vno, e l'altro praticato da Barbieri, conseruano ancora i panni dorfieri, e liberi da tarme; se ne fa oglio mediante l'infusione, & acqua, come a basso si dirà, con altri molti medicamenti. Le Damascbine purpuree, e cinnamome manno i monti, ordinariamente non s'alzano da terra molto, e pero nel piantale si deue tralasciare il propaginare, ne meno l'Autunno si tagliano vicino à terra, ma raccolti i fiori si potano, ouero l'Autunno se ne leua ogni seccume, e li rami vecchi di tre, d'è quattr'anni, questi benissimo dalla lor grossizza, e color sicuro, in paragone di giouani, si conoscono; si lauorano queste tal volta con zappa non molto profondamente, si come ne meno molto sotterra si piantano; di questa sorte di Damascbine si fa il zucchero rosato, in ogni libra di zucchero arido, à consulenza di Manuichristi, si pongano tre oncie delle sudite Rose, quali siano state colte auanti s'aprano e ne sia tagliato via quella parte bianca estrema, che stà attaccata la foglia chiamata unghia; Vogliono ancora essere questi bottoncini tagliati in quattro parti, e pesti, poi nel zucchero si lasciano cuocere dieci, d'è dodici bollori col lento fuoco di legna, riuoigendole continuamente con canna, d'è legno; vi s'aggiunge agro di limone à ragione di mezzo cucchiaro per libra di zucchero, d'è poi

Vfo in
medici-
na.

Zucche-
ro rosato.

posti in ba-
rosato in
ta, nelle
se nel sopr
si fa bollir
un cucchi
vaso, nel
minci à p
no si lasce
La Rosa
voglia a
do, se la d
modo sude
alta, e po
con essa ro
no ogni du
la la conse
de più pr
perocche
questa po
ne altra
no poi pic
sono, &
che corcat
chi, e con
à terra i r
pezzetti
e questi ge
raginati
in tutti i
s'appiglia
buono, gra
to è il cas
ro produce
assi prem
rà à propo
cominci a
que ne pie
ancor sen
fredde la
più fiori
dicono, ch
più odori

posti in baratti, ò vasi, si fa star' un giorno al Sole. Mà se si volesse far il zucchero rosato in tauolette, per ordinario non se ne fa più di due libre di zucchero per volta, nelle quali candito, come di sopra, si pongono oncie cinque delle sudette Rose nel sopradetto modo preparate, mà un poco più peste, e mentre vi si pongono, si fa bollir assai il Siròpa, ò Vogliam dire il zucchero candito, e subito se li pone un cucchiaro d'agro di Limone, dappoi incontinenti si leua dal fuoco, e si lascia nel vaso, nel qual' hà bollito, per spatio di tre, ò quattro Miserere tanto, quanto cominci a pigliar corpo, dappoi si pone nelle forme preparate di carta, e per un giorno si lascia al Sole.

La Rosa incarnata s'accomoda più ad ogni gusto dell' Agricoltore, che qual si voglia altra perche se la vuoi cespuglio, lascia far' à lei, ò regolala nel sudetto modo; se la desideri in siepe, propaginandola la conduci oue voi; se arbusto, alzala al modo sudetto della Rosetta bianca; se desideri, che faccia spaliera, lascial' andar alta, e porgeli molt' alimento, che coprirà pariete di dieci, ò dodici piedi, ouero con essa volterai una vaga, & odorifera loggia, questa cura ti si deuue hauere almeno ogni due anni leuarne li rami vecchi, e secchi, & à questo modo ringiouenendola la conseruerai perpetua, bisogna però lauorarci due, ò tre volte l'anno al piede più profondamente, che non si fa all' herbe, e meno, che non si fa à gli arbori, perche oltre il beneficio ordinario, che della coltiuatione sente ogni pianta, à questa porge occasione di cacciar nuoui getti per mantenerla; di seme, ne questa, ne altra Rosa si continua moltiplicare, perche oltre tardano assai à far fiore, lo fanno poi picciolissimo, la propagine è il meglio modo, che sia ne' luoghi, oue ce ne sono, & oue si deuono trasportare s'offerui lo stesso stile detto delle Rosette, perche corcate le piante di queste radicate, i rami s'allungano, & allargano per li solchi, e con una pianta s'occupa, & empie molto paese; piantate si tagliano vicino à terra i rami, lasciandoci due, ò tre occhi sopra terra; altri tagliano le radici in pezzetti lunghi quattoro, ò cinque dita, & à foggia di canne in fascicelli si pongono, e questi germogliati popolano il Giardino di Rose, altri dicono, che i stessi rami tagliati in pezzetti, e posti in terra radichino, e caccino getti nello stesso tempo; in tutti i modi, credo possa rinsire, per esser di specie di spine, quali di sua natura s'appigliano facilmente, moltiplicano Volontieri; Vogliono queste il terreno buono, grasso, & asciutto, e se ci fosse qualche petruccia non saria male, tal' appunto è il casolino, nel quale un palmo sotto si piantano; il sito quanto è più caldo, tanto produce più odorifere, e primatiue Rose, & in questo il nostro Economo deuue assai premere, per poterle vendere à curiosi presto molto prezzo, per questo sarà à proposito un colle apprico, ò una meridiana pariete, oltre di ciò, quando cominci ad apparire il rosso ne' bottoncini, si sollecitano con l'inacquareli con acqua tiepida, qual si getta in una buchetta fatta un piede lunghi dalla pianta; puossi ancor tener per quest'effetto la Rosa ne' vasi, & alle giornate calde esporre, & alle fredde la notte nascondere; praticasi questo meglio nelle Rose d'ogni mese, fanno più fiori se si palmano volte all' in giù in quella guisa, che s'accomodano le Viti, dicono, che piantando agli presso le Rose, i fiori saranno più odoriferi, sì come sono più odorifere la sera, che la mattina, e quest' odore sentesi più di lontano, che

Colti-
uatio-
ne.

Terra.

Sito.

da.

da vicino, il che nelle secchie fa contrario effetto: l'utile che di queste si cava per venderle non tanto a Giouani vaghi, e Donne innamorate, ch' amano hauerne il seno, e tempie ornate, quanto a Speciali per farne suchi, ogli, acque, miele, e mille medicamenti, secondo la lor arte; basta, che per commodità della Casa facciasi l'aceto, & oglio rosato, e fannosi mediante l'infusione delle Rose, e lo stare al Sole, quella sarà più perfetta quanto più volte le Rose se gli rinouaranno, mà nel l'oglio con più diligenza, si pongono le Rose libere da quella parte bianca estrema delle foglie detta vna, e ben trite, e per ogni libre trè d'oglio vna di queste rose, quali state al Sole nell' oglio infuse otto giorni si leuano colando l'oglio, e si rinouano, e così per trè volte; con quest'oglio si mitiga ogn' infiammazione, s' Umetta ogni aridezza, si rinfresca ogni calore veniente, ò da Sole, ò da febre, si matura ogni tumore; per l'eccellenza di quest'oglio finse Omero, che Venere Ungesse il corpo d'Ettore, acciò da' cani, a' quali Achille l'hauena esposto, non fosse lacerato. Fussi ancora l'acqua rosa, in molti modi, il meglio di tutti si è col lambicco di Vetro posto in acqua bollente, pieno di Rose, & acqua quini bollendo ogni cosa, che è nel detto vetro quella humida fumosa attaccata al Vetro si conuerte in acqua, & a poco a poco gocciola nella preparata ampolla; altro modo è col lambicco di piombo, ò rame fatto a foggia di Campaia, o capello, questo coprendo vn tegame di rame nel cui fondo ponessi mezo dito di rena, empiasi per la metà d'acqua, fluuiale, e chiara, il resto di Rose, ò altri fiori, ò altra cosa, che si voglia distillare, poi coperto col capello sudetto, e ben chiuso si fa bollire, l'humida fumosa ascendendo s'attacca al capello, qual la trasmette a goccia mediante vn picciol, e lungo becco nella destinata caraffa, e questi modi sudetti chiamansi dall' ascendere quella famosità distillare per Ascensum; vn' altro modo viene assai lodato, e chiamato Descensum, perche l'humidità odorifera si fa descendere per forza di fuoco, pongonsi le Rose in vn panno lino, e questo in vn catino ò mortajo, s'adatta in maniera, che sostenuto da certi legnetti politi, e bianchi (per il cui seruitio sono arti le canne, e meglio le bacchette di canepa scorzate) per trè dita stia lontano dal fondo con vn scaldaletto poi pieno di bragie, qual doutra chiudere la bocca del vaso il più, che si può se gli porge fuoco per di sopra, dalla cui forza le Rose trasmettono l'acqua a basso, mà se ne cava con questo modo tanto poca, che se bene fosse più perfetta non torna in conto; fassi ancor acqua con Rose bianche misticate con rose se di vario odore; s'aggiunge odore alla sudetta acqua col moltiplicarsi matibio, ò ambra, ò zibetto. Quest'acqua rosa in qual si voglia de' sudetti modi distillata, si fa star in fiaschi di vetro ben chiusi, mà senza veste, al Sole quindici, e venti giorni, e perche depone qualche feccia con desirezza vuotando la chiara, s'è parata dalla torbida, e si ripone in luogo fresco per vendere, ò adoprare alla cucina, ò credenza ne' luoghi, oue si nomina, ouero per lauarse il viso quando dogna il capo, ò le mani ne conuitti. Si farà acqua più perfetta col coglier le Rose, ò auanti il leuar del Sole, ò la sera auanti tramonti, per hauerle più asciutte, poi leuarne la parte bianca, oue la foglia è attaccata al gambo, chiamata vngia come s'è detto, e seruirsene quando siano vn poco impalSITE; delle sudette foglie di Rose cauasi ancora sugo, qual per forza del Sole condensato seruesi in molti rimedy.

Seccansi in fine le Rose all' ombra, mistuandole assai per rendere odoriferi i panni bianchi, e quando siano ben secche durano assaiissimo, e se n'empiono cofecche -
scini, o guanciali per tener sotto il capo, riccuendone fresco, e sono buone per chi e sue v
pate dolor di capo, e per la stessa regione, & effetto si frappongono alla Lana per tilità.
empirne coltre, quali sono d' molto utile a chi ha calde reni. La decoctione di
queste secche fatta nel vino vale, secondo Dioscoride, ben spremuta a dolori d' o
recchie, della testa, delle gengiue, de gli occhi, del sedere, e suo budello, e della
matrice vnto con Una penna, o vnta ne' chrislieri. Offende i testicoli per proprie
tà occulta.

Quali-
tà.

L'Olandese di cento foglie si lascia crescere, e multiplicare a suo modo, se ne Rola di
duelle pianta nuoua dalle radiche vecchie, & altroue s'asporta, si lavora nel su- cento
detto modo, e se le ingrassa il terreno, porgendo più alimento a chi dene in più am- foglie,
plaforma fiorire, questa odorata vale a tutto ciò, che serue la detta incarnata ordi-
naria, e se bene non è così frequente non è però pianta nuoua, perche Theofrasto
dice, ch' presso i Filippi questa rosa è frequente. Hauuano però gli antichi senza
d'hauer questo Vago fiore da tutti i tempi, e però Constantino Imperadore inse-
gna, che il piantarle ogni Mese, e l'ingrassarle assai, con inacquarle continuamente
ze, s'haurà Rose ogni mese, ma l'importanza consiste in far, che de' Mesi d'Estate,
e di Primavera tardi s'appiglino senza patimento, acciò possino far fiore; hora
questa gloria studiata in vano da i Greci, s'attribuisca a gl' Italiani, quali hanno
ritrouato mediante l'inserir la Rosa incarnata, sopra la Rosetta bianca (che natu-
ralmente produce Rose tutti i Mesi caldi) d'hauer Rose da vna pianta istessa tre, e Rola
quattro volte l'anno, e però chiamasi rosa Italiana. Queste possono piantar in ter- d'ogni
ra, & farne siepe al modo detto delle Rose ordinarie, quali fiorendo l'Autunno, se mese.
saranno ben coltivate ingannano tal volta al primo arriu il forastiero circa la sta-
gione; ma perche Vorriano di Primavera caldo, e d'Autunno, e l'Estate ombra, e
fresco, pare siano meglio in Vasi, oue col trasportarli se li può far sentir conti-
nuamente la mezzana stagione, ma perche li secondi fiori di queste Rose vengono da
nuouo getto, è bene raccolti li primi, tagliare il ramo della Rosa, oue si veda, che
naturalmente cominci a voler cacciar nuouo getto. Alcuni non curandosi delle Colti-
primatiue Rose tagliano la Primavera i rami vicino al terreno alla prima foglia, natio-
per darli occasione di cacciar un cespuglio di getti, qual faccia Rose dopo le ordina- ne.
rie. Altri lasciano il Vaso, oue è questa pianta nell'adente Sole senza inacquarla,
da che ne viene, che quasi si secca, poi quando l'altre Rose ordinarie sono fiorite, in-
acquandosi assai il vaso, cominciano queste a germogliare almeno vicino a terra,
oue mai affatto si seccano all' hora gl' Agricoltori tagliando il secco vicino al
nuouo germoglio le danno occasione di cacciar con nuouo rami, e fiori fuori di sta-
gione, con tal occasione se gl' p' o porger grasso ben smaltito leuando via la terra
fino alle radiche già sfruttata, i cape li o cornuccio smaltiti mistificati con terra li
porgono temperato nutrimento de' stabbij il Canallino, e l'Asinino sono ottimi ben
smaltiti, il sangue ancora d'animale o d'huomo par sia da lor molto amato, volendo
alcuni, che le Rose ordinarie ingrassate col sangue, producano fiore tre volte l'anno,
il preteder poi d'hauer le Rose il Verno in questo paese è vna briga da intraprenderse

da qualche scioperato, potrà più tosto l'Hortolano nascondere la Primavera alcuni bottoncini di Rose non aperte, in canne Verdi spaccate, e poi legare, e fasciare con qualche straccio, che in questo modo il Natal veniente tagliando la canna, ritrovarà la Rosa fiorita, e fresca; si può ancor porre in un fiasco nuouo quantità di bottoncini di rose non aperte, e da poi chiuder il fiasco benissimo, e con pece prouedere, che non si fiati, ne che l'acqua ci possa entrare, da poi si manda il fiasco nel fondo d'un pozzo, o lasciato celo stare fino al Natale, all' hora rotto il fiasco si riuuerranno le Rose fiorite; Et a questo modo non solo fuor di tempo s'hanno Rose fiorite, contro il lor naturale si preseruano, perche fù detto.

En Rosa, quæ surgit syluestribus obsita spinis,
Mane viget, languet vespere, nocte cadit.

Non voglio tralasciare il dire, che nella Santa Chiesa, si come il Giglio è hauuto per la Castità, così la Rosa per il Martirio, e di questi due fiori niuno meritamente si può ornare, come la gran Madre di Dio, Martire sopra ogni Martire, e Vergine sopra le Vergine,

Del
Rosmarino.

il Rosmarino trà il fine di Marzo, e principio d' Aprile un ramo giouine diuelto dalla Madre Vecchio procurando, che habbia un poco di radica congiunta, in terra, o in vaso si pianta; i rami ancora leuati nella parte superiore, cioè quello, che li due antecedenti anni nuouamente sono cresciuti, si piantano, o in terra, o in Vasi à radicare, il che si può fare ne i giorni caldi mediante il stillicidio, che fatto possono portare radicati l'anno auuenire altroue, vero è, che chi non hà colli aprichi, o muri Volti à mezo giorno, e riparanti Venti freddi sarà necessitato à tenerli in Vasi per poterli al modo de gli Agrumi riponere l'Inuerno. Pare, che ne Chiostri, Et all'aria orientale del Verno faccia meglio, che totalmente esposto à mezo giorno; ama terreno grasso, aria calda, poco humore, e perciò se gli dà la cenere delle bugate, minore per il freddo; oue può conseruarsi in terra, se ne fanno siepi, e spalliere, quello si conserua in Vasi, si riduce à quel si voglia figura vaga per ornamento dell'horto, stà bene vicino all' Api, perche godono assai del suo fiore, mantenendole molto sane, e facendo miele sanissimo; l'erba, Et il fiore sono odoratissimi da che hà il nome, fù cantato.

Thuris odorati de me salit halitus: vnde

Natales nostrum nomen sibi vendicat ortus.

Uso in Cucina. Serue alla cucina con questo odore ne gli arrosti, mà poco ne stuffati, come s'è detto; le sue foglie, o rametti si friggono da se, ouero intinti ne i giorni da magro in cola si friggono in oglio, o in grasso i giorni assoluti, e fanno gustosa Viuanda; li fiori regalano ogni lessò, e l'insalata; se ne fa conserua nel modo detto nell' antecedente Libro de' fiori di Bettonica; si conseruano ancora i fiori in miele, come le Rose i fiori, e le foglie con pane, e sale si mangiano à digiuno tutto il tempo, che si possono hauere per mantener la vista, secondo il Mattiolo. Se ne fa con rami Vinomedicato, acqua Vita rara, e destillato i fiori, e le frondi, lo chiamano quinta essenza di Rosmarino; se ne fanno infiniti decotti, e medicamenti sanissimi de fiori se ne fa oglio in molti modi, mà meglio di tutti; ben modo, e netto, e posti in un Vaso di Vetro grosso, e ben chiuso, si pone in acqua bollente, e si chiama

Medicina.

ma d' Bagni
forse in qu
fior di sp
chiuso si
in acqua,
si conuert
micio del
ua a' dife
po; mang
il tempo,
chi da de
dolor de d
lo conseru
sa con suo
lare le Ve
ue salubrit
Rosmarino
Il Sam
pentimen
uno quell
mo senza
conosciut
con questo
dica, o ra
mense, e p
siepe, alza
un palmo,
bianchi co
le nere, e
causa dell
oua si fann
e per regal
ancora all
li però tane
carelle si fa
pianta di
plicare. I
qual facil
si fece in
per appogg
serue ottin
midità, qu
guerra, sop

mà à Bigno Maria, il che è insegnato dall' Erera per Una cosa singolare, e nuoua, forse in quei tempi, mà hoggidì è praticata da ogni donnicciuola nel far l'oglio di fior di spico, il qual si come quel del Rosmarino hà qualità in se, che bollendo chiuso si connerte in oglio; Vuole lo stesso Erera, che in luogo di far bullir' il Vaso in acqua, si possa far stare quaranta giorni sepolto in stabbio caldo, e che pur i fiori si conuertiranno in oglio. Vale il Rosmarino a' difetti freddi dello stomaco, al Vomito del cibo, e massime mangiato con pane, ouero in poluere benuto con vino; gioua a' difetti della milza, all' opilationi del fegato, sana tutti i difetti freddi del capo; mangiando i fiori con le propinque foglie la mattina con pane, e sale per tutto il tempo, che fiorisce, accresce mirabilmente la Vista; de' ramuscelli si fanno stecchi da denti, salubri alle gengiue, si come la sua decottione tenuta in bocca lena il dolor de' denti, e consolida le gengiue. Li fiori secchi del Rosmarino posti nel Vino lo conseruano, che non si guasti; trà le vesti, che non si tarmino, e profumando la casa con fuoco di Rosmarino, scaccia ogni mal' aria, ouero ogni veleno, & in particolare le Vespe, e i Calabroni. Nella Francia Narbonese, e nella Spagna il pane riceue salubrità dall' esser scaldato il forno con Rosmarino. In fine, chi porterà fiori di Sambuco Rosmarino in maniera, che tocchino la carne diritto il cuore, starà sempre allegro. co.

Il Sambuco trà gli arbusli primo annunciatore della Primavera, se bene con pentimento il più delle volte, comunemente è conosciuto solo di due specie, vno quello, ch' apre vn mazzo di candidissimi fiori fatto in globo, quanto vn pomo senza odore, e chiamasi Sambuco Roseo, quale se da gli antichi fosse stato conosciuto, la candidezza tanto da lor essaltata del Ligustro sarebbe diminuita; con questo si fa bellissima siepe, ò Vago cespuglio, ouunque di ramo, ò senza radica, ò radicato sia piantato, con fiori candidissimi s' ornano sacri Altari, delitose mense, e polite stanze. L' altro è Vn' arbuslo hortense, qual giouine fa Vn' debola siepe, alzato, di poch' ombra, e meno vtile; in capo a' rami allarga vn fiore largo vn palmo, ouero vna quantità di fiori, nella sudetta sferica forma larga, vniti, mà bianchi con qualche odore di Giglio, questi poi si conuertono in certe baccarelle nere, e Vinose molto grate a' Merli; li sudetti fiori, mà in poca quantità, per causa dell' odore, si misticano con oua sbattute per far frittate, ouer con ricotta, e oua si fanno frittelle, quali fritte in butiro, ò grasso per antipasto i giorni di Magro, e per regalo d' altre Viuande si seruono, poluerizzate però di zucchero; si seccano ancor à l' ombra detti fiori, per poter l' Inuerno regalar le sudette viuande, le quali però tanto si lasciano magnar senza l' vnione de' sudetti fiori; con le sudette baccarelle si fa acqua per tingere i capelli, e difendersi dalla canicia, questo ancor si pianta di ramo, e dell' vno, e dell' altro i rami propaginati fanno radica per moltiplicare. Il legno assai duro nella circonferenza, nel mezzo, hà di molta midolla, qual facilmente si leua, & ne resta quasi canna Vuota, quindi è che di questo legno si fece instrumento musicale detto Sambuca, da che hebbe il nome; serue ancora per appoggio leggiero ne' Viaggi, e mentre è verde, Vuoto della sudetta midolla, serue ottimamente per mandar sorcoli in luoghi lontani, mantenendoli per l' humidità, quale hà maggior della canna, più freschi, serue ancora per far targhe da guerra, sopra che si detto.

Fert acinos paruos, & tristitia poma sambucus.

Ligna dabit forti scura gerenda manu.

Il Platina scriue, che l'acqua oue sia stato à macerarsi, ò à bollire le foglie di Sambuco ammazza le pulci, e le mosche. Altre Virtù medicinali si diranno nel descriuere il Nibio, ouero Ebulo, perche si come sono simili ne' fiori, e frutti, così nelle facultà ancora.

Siringa. La Siringa, da Ninfa di tal nome in questo Arbusco mutata così dettā; s'appiglia per tutto, tanto di ramo barbato, quanto senza radiche, Vero è, che à questo con molto inaffiamento, ò col stilicidio si porge aiuto, il suo fiore qual bianco, ò qual turchino è d'odore di spiaceuole, Vago però da vedere, & il cespuglio può fare vna nobil sieparella.

Spiga, ò Lauanda. Lo Spigo, così detto dalla fioritā spicā, che caccia, e la Lauanda sono di poco differente specie, & alcuni hanno detto, che l'vno sia il maschio, l'altra la femina, ama i colli, e luoghi aprici, si moltiplica col dipartir di Primavera i cespugli radicati, quali di sua natura allarga assai, e però ancora ottimamente si propagina, di ramo senza radica s'appiglia ancora, piantato in Vaso, ò in buono terreno, & inui

Colti- uatione. inacquato assai, caccia il Giugno vna spicarella di fiori turchini, d'odore tanto acuto, che ogn'altro mortifica; l'oglio, che di questi fiori si fa nel modo infra scritto; da' Droghieri si tiene fuori di bottega, acciò, che meglio si possa sentire l'odore del muschio, ò dell'ambra, ò d'altri odoriferi. Questi fiori si frappongono trà pan-

Oglio. ni bianchi, per renderli odorati, e frā panni di lana, per difenderli da tarme; l'oglio misticato con sapone purgato, lo rende odorifero per lauar le mani; Le spicarelle fanno si star' in monte con qualche peso sopra, acciò quasi s'insfradino, e questo perche si facciano più abbondanti di materia oleosa. poi fatti ogni cosa bollire nel lambico, ò in Vaso di Vetro à Bagno Maria, nel modo, che s'è detto del Rosmarino, n'escē acqua, & oglio, l'vno, e l'altro odorato, con vn'imbotto, ò di vetro, ò di latta, ò di rame si dipartono, peroche empiti della materia distillata, si lascia vscire per la parte da basso l'acqua, e quando si veda, che giunga vicino à vscir l'oglio qual soprannota, si chiude con vn dito il foro da basso; de' fiori si distilla al modo sudetto acqua, della quale beuutone due cucchiari, vale à ricuperar la loquella, & alle passioni del cuore, e però s'usa nelle sincopi, bagnando spesso il naso, & i polsi; i fiori cotti nel vino, & applicati caldi prouocano l'vrina, e dissol- uono la ventosità; raccolte le fiorite spiche si taglia vn piede alto da terra, ed egli ingrossando il caspo d'assaiissimi ramicelli, fa vna vaga sieparella, con quale se ne fiurano nel piantarla contorni, e torneamenti d'armi, e le stesse armi con zigli, **Acqua.** ò d'altri animali, e qual si voglia si giura; Io ho veduto vn'Horologio da Sole, le cui linee, e numeri erano di questo Spigo, & il Guomone vn Cipresso, tanto giusto, e ben ordinato, che con questo si gouernaua vna terra meglio, che con Horologio materiale.

Del Tamarice la facultà contro gli effetti della milza si conobbe, che dandosi da certi Rustichi il cibo a Porci in Vaso di Tamarice, quelli si ritrouano senza milza, onde poi s'usò in far botticelle di questo legno, per tenerci il vino da medicar, chi patisce di milza; n'hauemo poca quantità, tuttauia senza coltura nasce alle

alleripe di
La Vira
leuardi P
siepe d'un
ancor nell
il nome, f
di Medicin
piccoli, o
così bene,
tio di quel
for esse,
medici di
c'è la Vital
pi altri pi
di Vitalba
che il folgo

Di P
date, con
ria bene f
trando qu
dalla coler
suo sugo co
sca il fegas
perleffiati a
ne fanno as
far la Birra
se bene all

L'vna Sp
stospinoso,
poco si prat
ri, aperti
di col fruct
sono poi vo
scerne i m
e si moltip
lanorarci
ne se gli da
di lenaine

alle ripe de' torrenti di questo Contado, come al Lanino, Saueña, e Zena.

La Vitalba ritrouasi per qual si voglia fratta, e per ò senza cercar suo seme pessimo Vitalba. leuar di Primavera ò d'Autunno con le radici, e Verdeggiar prestissimo, ò una siepe d'un giardino, ò vn'alta pergola, ouero circondarne vna leggria, ò vn Certile ancor nella Città, per geder della Verdura della Villa; i fiori candidi, da' quali h'è il nome, fatti in foggia di stella, prodotti quasi grappoli d'vna, si distillano per uso di Medicina, leuati, che siano dallo stesso grappolo, nel quale, & in ciascheduna de' piccolii, oue era il natural fiore, si pone vn Gelsomino di Spagna, qual vi s'acquatta così bene, che con pompa s'usa parono. ò natui, ò quello fatto à posta per seruizio di questi. Le lunghe catene di questa seruono, colte nello scemar della Luna, per for ceste, ò Vogliam dir burgazzi per Colombi, se ne fanno ancor molt'altre commodità di canesiri, craticci, & altre simili cose, oue à guisa di fila si possono tessere; c'è la Vitalba di fior paonazzo, della qual ne vengono fiori semplici, altri doppij altri prodotti à mazzetti, altri ciascuno da sè nella forma de' Garofali; il sugo di Vitalba è raro per la rognà, e col seme solue il corpo. Columelia ha opinione, che il folgore non cada ou'è la Vitalba, onde cantò.

Medicina.

Tracone ancora per vietar, che Giove

Non folgorasse la sua Casa, cinse

Il luogo tutto con la bianca vite.

Di Primavera le teneri cime di questa cotte, & al modo d'insalata accomodate, con opinione di sanità si mangiano, forse perche paiono Lupoli, de' quali si ria bene fosse la siepe circondante il quadro de' semplici, ouero vna pergola, entrando questi quasi in ogni siroppo, per la Virtù, che hanno di purgar' il sangue dalla colera gialla, e smorzar l'infiammazione di quello, si come incorporato il suo sugo con farina d'orzo, sana il dolor di capo, causato da humori caldi, rinfresca il fegato, e lo stomaco, oltre, che delle cime se ne fa gustosa, e buona insalata, perlessati ancora, & infarinati si friggono, e sonorari. In Germania de' Lupoli ne fanno assai stima, e li coltinuano come noi facciam le Viti, perche entrano nel far la Birra, come s'è detto; l'vno, e l'altro de' sudetri ama l'ombra, & il freddo, se bene alligna per tutto, & in ogni terreno; de' Lupoli fu detto.

De' Lupoli.

Qui docuit Lupuli Cererem miscere liquore,

Aequus Bacche tibi num satis ille fuit?

L'vna Spina così chiamata, perche il frutto è simile all'vna, ma viene da arbutospinoso, da noi Crespino chiamasi, in due modi ritrouasi, altra seminafi, che poco si pratica, altra con radicati rami si pianta, questa Vuol'esser in luoghi liberi, aperti, & esposti al Sole, acciò le ruche non consumino le prime tenere frondi col frutto, ma se dall'esposizione del sole quelle presto s'induriranno, non le possono poi rodere, è bene ancora ogni due, ò tre anni leuarne i rami vecchi, e crescerne i nuoui, de' quali ancora se ne schiantato l'Autunno dalla pianta vecchia, e si moltiplicano altroue. I rami secchi ogn'anno si deuono leuare, e con zappa, lauorarci attorno il piede, ne ci lasciar crescer herba alcuna con questa coltinazione se gli dà campo, col cacciar molti rami, d'ampliar' il cespuglio, & al coltinatore di leuarne i rami radicati, quali ancora col propaginarli radicano; s'addatta que-

Crespino.

Coltinazione.

Vso in
Cucina.

Del Ri-
bes.

sto cespuglio à Vso di siepe, & il frutto entra in moltissime viuande, come s'è detto; da sè fa minestra con vn poco di petrosello legato con ouo per l'Estate, di molto rifloro a' fitibondi, a' lanchi, & à gl'inappetenti ammalati; se ne fa ancor salsa nel modo già detto, e crostata; da principio è frutto assai agro, e Verde, si fa poi giallo, e di mezo sapore, se si lascia maturare, circa il fine di Giugno, si fa rosso, e quasi dolce. Succede con Vn simil frutto, già fornita questa, e con molto Utile, e comodità serue fino all'arrino dell'Agreste vn'altra pianta chiamata Ribes, voce Muritana, dal Belunese interpretata Accidula, dal sapore di questo frutto, ed è di tre specie, Vna Verde, l'altra rossa, la terza nera; Il frutto è per l'appunto, come quello dell'Vua Spina, ma in grappoletti, o mazzetti, del quale fù detto.

Altera caprelos, Ribes fert altera baccas,

Mitigat hæc æstus: sedat at illa sitim.

E se bene di seme nasce, e praticasi, con tutto ciò ingrossandosi assai di multipli-
ci, è bene il prouederfi di quelli leuati dalla pianta maestra, con vn poco di radica congiunti, perche più presto se n'hà frutto, che col seme, vuole terreno grasso, e teme il freddo. Non sento nominar niuna di queste piante da gli Antichi, ma in luogo loro trouo, che si seruiuano del Sumaco, da noi detto il Ru, & i Coramari di quel tempo se ne seruiuano in luogo di Limone, per far lustre le pelli.

Arbusti
da uole
ornanti
l'Horto.

Non vorrei però, che il nostro Economo fosse tanto occupato nella coltiuatione di questi arbusti diletteuoli, e gustosi, che si scordasse d'alleuarne di quelli, quali pure nell'Horto si crescono fino, che per diuenir' arbori Utili, e fruttificanti per le Possessioni, o in vn pomaro si trasportano, quali mentre son piccoli, e ben disposti con Vaga vista, fingendo diletteuole boschetto, ornano l'Horto; tra questi il Moro detto ancora Gelso; nel campo Bolognese, in riguardo della molta Utilità, che porge all'Agricoltore, terrà il primo luogo, ma prima è necessario, che per seruitio di far nascer sì questo, come ogn'altr'arbore, hauer Vno de' sudetti; quadri dell'Horto, o altra pezza di terra contigua all'Horto, disposta, e preparata à seruir per semenzaio; questa Vuol essere di terreno leggiero, facile, e dolce, ma assai ingrassato, esposto al Sole orientale, comoda all'acqua, e ridotta in poluere, me diante Vna poco profonda lauoratura, e questo debil lauorare si dourà osseruare non solo doue s'habbia à seminar' arbori, ma doue s'habbiano à porre, per douerli trapiantare, perche bisognarebbe, che gli arbori fossero abbondanti di molte radichette, quasi capillarie, e non muniti d'Vna sol radica grossa, la quale da' nostri Rustici è chiamata Fitone, e perche non possano questa lor natural radica, nel terreno ben lauorato, abbassare, e profundare, ma siano sforzati à far molte radichette in luogo di quella; desiderasi il terreno di questo semenzaio ridotto in poluere, ma poco profondamente lauorato. Bisogna ancora nell'elettione di questo terreno auuertire, che non sia di quello, che è sottoposto ad vn'imperfetto, quali i nostri Hortolani chiamano Rumò; Questo male Viene da quantità d'animaletti sotterranei, li quali nella superficie della terra volteggiando rimouono le piccole piante di poco nate, e le fanno seccare, e con questo ruinano, e gli Horti, e li semenzai; à questo è rimedio, oltre il sudetto Ventre di Castrato, l'esser presto à seminar, perche questi animaletti ritirati assai sotto terra per causa del fred-

Qual
debba
essere il
semen-
zaio.

freddo, non s'alzano se non per occasione del caldo, e chi hà seminato presto, all'hora sono le piante cresciute, e non temono questo Rumo; dicono di più, che l'incorporar nella terra limatura d'ossi, causi, che questi danneggianti pungendosi in quella se ne vadano; è cosa questo Rumo considerabile, perche quelli Horti à ciò sottoposti sono abborriti, come inutili.

Le Mora bianche ben mature stat e alquanti giorni ammontate à quasi marcire, si premono, e stringono con mano, mentre sono in Un Vaso di piccoli, e spessi buchi, detto ramino; qual facendosi stare in Un'altro vaso pieno d'acqua chiara, in maniera, che l'acqua non lo soprananzi, ma copra solo i buchi di detto ramino, con agitazione, e stringimento delle Mora si causa, che i semi separati dalla carne delle Mora fraside, passando per quei buchi se ne vadano al fondo del Vaso maggiore pieno d'acqua, dal qual leuati, e posti sopra vn panno all'ombra, si lasciano asciugare, indi in vna stanza d'aria tiepida si conseruano fino, che alle prime arde calde di Febraio, ò principio di Marzo si vogliono seminare, all'hora dopo esser stati à molle due giorni tramezzati con rena, acciò non nascano troppo spessi, nel crescere della Luna, nella terra nel sudetto modo per semenzaio preparata, si seminano, procurando con zappa leggiermente adoprata, che venghino coperti, ma poco sotto terra, la lor nascita suol' esser tanto popolosa, che in capo all'anno cominciandosi à cauar li più alti, se ne vende, se ne prouedono l'altre possessioni, & altri quadri dello stesso Horto s'empiono, ponendoli Un piede, e mezzo lungi dall'altro in terzo, ò con la quintunciale regola, in terreno nel sopradetto modo preparato, e lauorato, ma con molto più stabbia ingrassato, si come maggior alimento è necessario, che à questi, per venir grandi, porga, altrimenti di scorza brutta, con molti nodi, e torti, riusciranno, e questo terreno così ben preparato, & ingrasciato chiamasi tauoliero; in tal'atto si rimondano, e ci si leua Un poco di cima. Sò, cheda alcuni le Mora ben mature in Vaneggie ben lauorate, Un palmo longi l'vna dall'altra si piantano, ma è forza, che i Mori nascano à cespuglio, con poco Vigore di crescere, e però credo sia assai meglio la sopradetta maniera; in qual si voglia però modo seminati, e che per la spessezza, ò per la magrezza del terreno restassero piccoli assai per il primo anno, e tū à Primavera, ò con tagliente zappi, ò altro ferro tagliati vicinissimo alla terra, il che da' nostri Hortolani dice si rabbiare, da altri radere; Giunti li trapiantati, che siano alla grossezza d'vn dito, si tagliano vicino à terra, e si cresce il più alto, e grosso ramo, che caccieranno, qual al sicuro, se il terreno corrisponde in Vigore, s'alzerà quello stesso anno più grosso, che non era, quando si tagliò, si zappano, ò vangano, s'inacquano, se gli dà ancor grasso ben smaltito, quando si veda n'habbino bisogno, non se gli leuano i ramo/celli il primo anno, ne si rimondano, ma in suo luogo vniti tutti i rami alla cima dell'arbusto, si ligano, il second'anno circa il fine di Maggio si leuano detti ramofelli, e si rimonda l'arbuste; ingrossati quanto vn manico di Vanga almeno, dritti, polti con bella scorza, senza nodi, ò con pochi, si trapiantano la Primavera auanti cominciano à mouersi, cauati con diligenza, acciò le radici non si rompano, ponendoli in vna preparata buca fino l'antecedente Verno, larga per ogni parte, e cupa trè piedi, se gli leua la cima, ò somità, lasciandolo alto

De' Mori.

Modo d'hancere i semi.

Coltiuatione.

da terra, senza alcun ramo quasi vn bu tone cinque, ò sei piedi, e la buca non si cõ-
 pisce d'empire con la stessa terra già cauata, che sarà ridotta in poluere, e perche
 l'ombra dell'vno danneggia l'altro, si pongano lungi l'vno dall'altro vnticinque,
 e trenta piedi; per vn'anno non se gli dà altra molestia, che il leuargli i getti su-
 perflui, che per il gambo cacciasse, lasciandocene solo nella sommità tre, ò quattro,
 & al principio di Maggio si compisce d'empir la buca. Alcuni Usano il piantarli
 auanti il Verno con felice esito, tal Volta ancora con poca fortuna, secondo, che la
 stagione succede, ò secondo il terreno. perche nel terreno dolce, e di natura arido si
 può praticare, e riuscir bene, ma la commune è di Primavera, perche essendo que-
 st'arbore di legno porroso, & abbondante d'humido, necessariamente teme il freddo,
 che si conosce chiaro dallo star più tardi d'ogn'altr'arbore à germogliare, ma se poi
 dalla stagione è fauorito, in vn giorno l'effettua, onde è chiamato arbore sapiente,
 se bene questa scienza perde tal Volta nella longhezza de i Vervi di quello Clima,
 peroche, quando si crede essere à mezo della Primavera, eccoti Una brina, che le
 teneri frondi de' Mori abbruggia, di che fu detto.

Scrior at Morus nunquam nisi frigore lapso
 Germinat: & sapiens nomina falsa gerit.

È tenuto ancora arbore di Vita longhissima, e quanto la Quercia, ma nel nostra
 freddo campo non riesce tale; quindi è, che gl' indefessi Agricoltori sono sforzati
 à pianarne continuamente. Passato l'anno si vengano l'Autunno, e la Prima-
 uera, dandoci grasso ben smaltito, quando il terreno sia magro; Quest'arbore di-
 Mora, che significa tardanza, per esser tardi à verdeggiare, è così detto; secondo
 Ouidio, faccea i frutti bianchi, ma per il sangue da Piramo, e Tisbe sparso sopra
 di lui, cominciò à farli rossi, hora parmi ritornato all'esser di prima, perche dete-
 standosi, con pazza opinione li Mori di frutto rosso, come dannosi à Vermì, i bian-
 chi soli si crescono, i quali vinenti da seme degenerano assaiissimo, conuertendo
 si il più delle volte in vn'altra specie chiamata femina, qual fa nullo, ò poco
 frutto, e la foglia morbida, e tenera assaiiale a' Vermì, e però queste s'inseriscono
 su i rami noui à cannello, à occhio, e trà la scorza, & il segno col forcuto, ò con
 l'occhio, e con duplicato giosamento, vno per farli mutare la trista in miglior na-
 tura, l'altro perche col tagliar i rami, come si deue fare, quando si vogliono in-
 ferire, viene ad ingrossarsi nel tronco, qual poi con maggior forza cresce li rami
 inseriti; anzi da alcuni fuori dell'occasione dell'inferire, per porgerli tal giona-
 mento, passato il prim'anno, gli altri tre suffi quenti ci tagliano i rami, crederei pe-
 rò, che bastasse il tagliarli il secondo, & il quarè anno dopo il lor piantamento, e
 quando si veda, che siano bene appigliati; questi arbori da loro stessi tal volta pur-
 gan i loro escrementi per vn buco, che aprono al mezo del Tronco, il che ha dato
 occasione a' Scrittori d'Agricoltura di dire, che conoscendosi troppo morbidez-
 za ne i Mori, si faccia vn buco nella radica maggior di questi, e con vn chioao di le-
 gno d'Omo si chiuda, sarà meglio lasciar far alla natura. Quest'offender parte
 de la radica de gli alberi, succede al difetto della scorza grossa, peroche non poten-
 do respirare iouerchi humori, causano, che i frutti cadino. Li negri, che forsi
 hanno meglio foglia de' bianchi, sono di due specie, vna hà la foglia simile alla su-
 desta

Mori
 Veri.

dettà biancà, e coltiuaſi, come l'altro di frutto bianco, l'altro è di miglior qualità d'alcune delle ſudette, sì nell'hauer foglia più groſſa, e larga, e più ſoſtantioſa per i vermi, come per li ſuoi frutti, quali per la ſua groſſezza, guſto, ò ſanità ſi ſerua, no per regalo ſingolare alle tauole di gran ſignori, e ſtanno Un pezzo in ſtato di maturità, onde era prouerbio preſſo gli Antichi, d'Una Donna, che tardi ſi maritaua, il dire Maturior Mora.

Queſti non allignano, che ſi i Monti, oue ſono di tanto longa vità, quanto le Quercie, non gli hò però veduti molto lontano dalle habitationi ſegno, che ancor iſſi vogliono terreno graſſo, ſi come i ſopradetti bianchi in piano comuni, a' quali nel laorar al piedi è neceſſario, quando non ſia buon terreno per tre, ò quattro anni nell'etto del vangarli applicarſi graſſo, come hò detto, & in maniera, che occupi cinque piedi di terreno attorno all'arbore, che tanto deu'eſſer il lauriero del terreno, ma quando giunga il Moro à groſſezza tale, che ſi cominci à coglier la foglia, ſi dibbe tralaſciar l'ingraſſarlo perche la foglia ſi fa morbida, e ſappiaſi, che queſt'arbore ſente preſiſſimo l'Veile del graſſo, come quello, che radica vicino alla ſuperficie della terra, e per queſto non ſi regola mont'alto, perche li venti facilmente lo cauano; in terreno forte, & in prato non fa bene, ne' campi è di qualche danno, perche quando ſi vogli coglier la foglia, ò quando cadono le mora mature ſi guaſtano le biade da gli operarij, e dalle beſtie; pare ſi prattichino vicino le Vie, e nelle vie medeſime, (ma non è bene il ponerli nelle vie publiche poluerofe) & in capo a' campi ò vicino a' viali, oue ſi poſſa andare à coglier la foglia ſenza offeſa del raccolto terreſtre, mentre non ſi voglia far vn Moreto à queſto ſolo deſtinato, amano ſtracordinariamente, e vengono belliffimi vicino alle Caſe, onde ſi dice, che douria ſentir ſempre l'odor della cucina, guſtano d'eſſer come ſono grandi, qualche poco potati, e liberati da tronchi ſecchi, ò da rami torti, ò che habbino pochi rametti; gli è di gran necumeto tanto picceti, quanto grandi il coglier le foglie teneri nella cima de' rami noui, che pur troppo ſi fa ancor, che non ſerua, che à far morir i vermi, & à far ſeccar' i Mori, gli è di gran danno il torgere, ò piegare i rami giouani, che ſi fa con poca conſideratione nel raccor la foglia. Coſtumafi altro modo di multiplicar il Moro con minor copia sì, ma più ſicurezza, e poca briga, cioè vicino a' vn Moro non molto groſſo, ne troppo vecchio, ma di buona ſpetie, il qual habbia di molti rami noui creſciuti per hauerci tagliati i vecchi vn'anno, ò due prima, facciaſi una buca per longhezza, e larghezza capace di detto Moro, poi ſcalzato da vna, ò due parti vi ſi pigia dentro in maniera, che non tutte le radici ſi canino, ed egl' reſti ſepolti nella foſſa; i rami poi allargati, e condotti per il terreno laurato, à foggia di propagine ſi coprin con loco ben ſmaltito; queſti fatti grandi, e radicati ſi tagliano, e ſi traſportano altroue ſicuri, che ſaranno di buona ſpetie, e s'appigliano più facilmente, che li ſeminati, vogliono ancora, che i rami giouani poſti in terra ben laurata miſciata con cenere, e loco con vn poco d'offiſa alla parte, che deu' ſtare in terra facciano radica, e che ſe la longhezza del ramo lo comporta, ſi poſſi porre in terra nelle due eſtremità di quello, che coſì radicato s'hauranno due Mori per ciaſcun ramo.

La longhezza per gratia non ſi merſca, mentre tratti d'un arbore, che ne dà più

Altro
modo
di mul-
tiplicar
Mori.

Medici
na.

utile, che qual si voglia altro, e cen è tale, che renda dieci scudi l'anno d'entrata, da cinque, e sei scudi di rendita. ce ne sono moltissimi, e quello più importa non impedisce altro terreno, che quanto occupa col piede, potendosi seminare, o piantare qual si voglia cosa sotto que lo. Sostenta, e con molta simpatia la Vite, e la ragione perche da noi non si praticchi, sarà perche nel raccorre la foglia, si guastano li teneri getti della Vite, ama quest' arbore esser sfreadito, e la Primavera serue a' Vermini; l'Autunno, ma al tardi, per mangiare a' gli Armenti. perche quando da se cadono le foglie si raccolgono, ouero quando sono per cadere, senza nocimento si sfronda; il che sarebbe in contrario se prima si facesse, che non si deue permettere; con queste frondi secche, che da alcuni si raccolgono si fa il letto alle bestie, & in luogo di paglia se n'empiono per uso de gli huomini pagliazzi; l'Ereera commenda le foglie per pinere, e guarire le scottature, e morsicature de' uelenosi; e di piu dice, che il sugo delle foglie de' rossi leua le macchie dell' oglio, Vuole ancora, che cotta in acqua piovana, accomagnate con foglie di Vite nera, di fichi rossi, che quell'acqua faccia venir neri i capelli. Costuma ansi ancora le more ne' conuitti de' gli Antichi, ed erano hauute per sano dopo pasto, onde Horatio cantò.

E colui viuerà mai sempre sano,

Che termina il mangiare con nera Mora,

Che sia raccolta anzi il montar del Sole.

Ma tutti conchiudono, che per esser facili da digerire, si debbano mangiar'auanti pasto, perche se ritrouassero nello stomaco altro cibo presto lo coromperiano, anzi mangiate a digiuno leuano mirabilmente la sete; il Platina insegna di conseruarle lungo tempo in un vaso di Vetro pieno di sugo di More miscolato con sapa. Egesandro presso Ateneo riferisce, che al suo tempo stettero i Mori Vent'anni senza far frutto, e che in quel tempo non solo tutti gli Huomini, Donne, Putti, & Eunuchi patirono di podagra, ma ancora i due terzi delle Capre. Si potrebbe dire, che questo frutto fosse rimedio a questo male, se non fosse probabile, che da quel tempo in quà tanti valent'huomini, che sono stati considerando questo auuenimento, l'habbiamo prouato senza profitto. Certa cosa è, secondo Dioscoride, che tutte le facoltà del Moro sono più efficaci nella radice, e però insegna, che nel tempo, che si mettono le biadi si discoprono le radici del Moro poi intaccandole con picciola offesa ne viene un liquore, qual in un giorno si condensa, e vale per il dolor de' denti, risolve i panni del Volto, e purga il corpo, e tanto serue quell' umore, che da questa arbore trasmette. Il legno non resiste all' acqua, ma è coperto può seruire in ogni fabrica meglio della fioppa, per esser più regente, e tanto facil da lauorare quanto quella, se ne fanno ottime botti, e per esser di color giallo, si delinea la noce minutamente lauorato, nella quale s'inferischino di questo legno, arme, fiori, animali, e qual si voglia altra cosa; per abbruggiare ancora, è molto meglio della fioppa, ma non per far lessino della sua cenere. Quanta gente viua col beneficio di questa arbore, è frustatoria longhezza lo scriuere, per lo che fu detto.

Omnibus vtilior Morus, me Iudice plantis,

Fructus illæ profunt, frondibus hæc etiam.

Vedendosi tutto il giorno, mètre cò mirabile artificio un' immensa machina, detta

Fila.

Filatoio, la quale egualmente fatta ruolgere da poca acqua addoppia innumerabil quantità di fila di seta, che si cava dalla foglia de' Mori, alla custodia de' quali, & a procurare, che con giustezza venghi lavorata, la maggior parte della puerità di questa Città da sei anni fino a venti si guadagna il vitto; grandissimo, & inestimabile restauro alle miserie di quelli; da poi quatti si risici si compogano, è impossibile a narrarlo, solo racconterò la fabrica singolar de' Veli di tanta perfettione, che mètre arricchisce Bologna, la rende ancora d'eterno, & vniuersal nome per tutto il Mondo, il che procede, e dalla perfettione della seta attribuitale dalla foglia, con cui si pestano i Vermi, e dall'acque de' nostri pozzi, con le quali viene fabricata, e dall'industria de' gli Artisti, con la quale però, e forse ancora maggiore non s'è potuto praticar il far veli altroue, mentre non hanno hauuto seta del Campo Bolognese. Non rammento l'utile, che al Contadino viene per tener i sudetti Vermi, perche come Agricoltore non vi piace, che trascuri il lavorar la terra per far mercantie. La comodità poi, che ne viene a' Padre di famiglia a' hauer denaro in stagione penuriosa, cioè di Giugno, quando hà più poche rendue dell'anno antecedente da vendere, col cauare il denaro della foglia, gli apporta grandissimo ristoro, e tanto più, che senza impiccio. ò fatica alcuna il denaro gli viene a casa, mentre però non voglia tenere egli vermi da farne seta, nel qual caso è necessario sappia.

I semi d' Vermi, quali chiamiamo Ouadelle, simili all'oua di Pesce, quando sentono l'aria calda di Maggio nascono da se; caso, che col tenerli in cantina fresca tra piatti di Stagno, ò di Maiolica. ò in vasi di Rame non se gli allongasse qualche poco il lor natale, ma con patimento delli stessi Vermi, e perche tanto temono il gran caldo, quanto il freddo immoderato, si deuono porre in una buona stanza, oue habitino persone, ouero, oue nella stanza contigua si possi far fuoco; & a quello, ò altro temperato modo si sollecita il lor nascimento, acciò non incontrino a far il lor lauoriero in giornate troppo calde di Giugno, ò Luglio, come farebbe se si lasciassero nascere di Maggio a suo modo; quindi è, che conumasi a Luna crescente, e d'Aprile di cominciar a tener caldi i detti semi, che chiamasi couarli, portandoli inuolti in un panno lino; le Donne nel seno, e massime le giouani abbondanti di calore, gli Huomini in sacco, la notte nel letto, acciò sentendo quel temperato calore, comincino a dar segno di voler nascere, che si conosce, quando le Ouadelle di color scuro, diuentino berettine chiare, allhora è necessario far auuertito tal volta, e particolarmente il mezzo giorno, osservare se n'apparisca alcuno di nato, il che conosciuto s'allarga il panno lino, e le fusse Ouadelle, poi si coprono con una carta, qual'habbia i bucchi spessi contigui, non più larghi d'un grano di Veccia, sopra la qual carta si pongano le più tenere frondi di Mori, che si possino hauere, & in loro difetto, caso non haueffero germogliato i Mori, s'adoprinno frondi tenere di Raza, ò d'Olmo, ò d'Ortica, all'edore delle quali i vermi nati passano per li sudetti bucchi della carta, sormontano a mangiare & a questa maniera si separano li nati da quelli da nascere, potressi questo fare incontro qualche meridiana finestra, quando non regni vento, acciò godano della buon'aria, non mai del Sole; le sudette foglie dapor coperte di questi animaluzzi nati primo segno di nati s'appartano ponendoli in una canestra coperta a un panno lino, oua col darai foglia.

Cura
de' ver-
mi da
seta.

Nasce
re.

Separa-
zione.

Segno
di ver-
mi far
bene.

foglia due volte il giorno, si lasciano stare fino, che habbiano dormito la prima volta che sarà 8. ò 10. giorni dopo la lor nascita, e tal volta più tardi, secondo la stagione fredda, ò calda quando comincia si a vedere, che il capo se gl'ingrossa, all'hora è segno, che sono vicini al dormire, e non faria male, accortosi di questo, tenargli, con occasione d'hauerli dato da mangiare, di quella canestra, e poi tarli in vn'altra pur coperta di panno lino, trasportando le fronde, sopra le quali per mangiarle saranno formontati. Questo dormire è vn'infermità naturale, qual gli viene quattro volte, durante la lor vita, 8. giorni distante una volta dall'altra, se da fredda stagione non gli è disferita, per la quale stanno le tre prime volte quasi due giorni immobili, e la quarta tre giorni sempre senza mangiare, e nel fine di ciascheduna volta, quasi Serpe, mutati di pelle appariscono ogni volta più bianchi, mentre san danno segno di voler far bene; e perche non tutti s'addormentano in vn'istesso giorno, da che ne viene, che fatti disuguali l'ultima volta, che dormono, poi con molto discomodo, longhezza, e patimento non si possono appallare. Quindi è, che tal volta quando s'accorga, che nello svegliarsi non siano eguali se gli trattiene un giorno, ò due dopo l'una, ò due delle dormiture, il darci da mangiar, accioche li primi svegliati aspettino gli ultimi addormentati, questo primo passo dourebbe sempre essere della meglio foglia, che si possi hauere, ma darcene in poca quantità, perche tal volta famelici ne mangino troppo, da che ne muoiono; risvegliati dunque, & appassiti il secondo giorno si mutano asportandone le foglie di loro cariche, nel sopradetto modo, in altre canestre senza però altro panno lino, perche fatti già grandetti non è pericolo, che cadano, ò si perdano per li fissari della canestra, se gli dà mangiare due volte il giorno la mattina, e la sera, & auuicinandosi all'altra dormitura si ritornano a mutare, come sopra, e con lo stesso stile si gouernano fino alla terza dormitura, dopo la quale mutati, e posti sopra loro, ò nelle dette pezzoni, se gli comincia a dar da mangiare tre volte il giorno; dormito, che hauranno la quarta volta, vedrassi, che vengono grossi, all'hora si rinforza il mangiare, ma con modo tale che la foglia, che se gli dà, si veda, che sia da loro consumata in mangiandola, e durante b'ulare libra trenta, ò poco più di foglia il giorno per ciascheduna stuoià, ma li Contadini senza regola in troppa abbondanza ce la danno; nel sopradetto modo poi si mutano vn giorno sì, e l'altro nò, fin che si veda, che non volendo più mangiare camminino sopra la foglia, e fatti lucidi comincino tal volta a scuoter la testa, all'hora si raccolgono vno per vno si pongono sopra quantità di fascine di sarmenti di vite già vinti, e preparati positi vni, occupanti la larghezza di tre piedi, ouero pongonsi i vermi sopra ciaschedun fascio, e quando si veda, che sopra quelli siano attaccati, e dilattati, l'vna fascina si ponga conigua all'altra agguistata, & accomodata il più stretto, & vnto, che si possi, e doue restasse qualche apertura si chiude con felce secca, ò altro sarmento minuto; queste fascine, ò qual si voglia altro sarmento, che per vermi si voglia adoprare, bisogna auuertire, che siano assai secchi dal Sole, e liberi da puzza, immondexze, e qual si voglia humidità; vengono lodate ancor le fascine d'omo di rami vinti, e perche que l'animale, che meditamente di alcuni è chiamato Cavaliero, desidera, quando vagita si bene, e sia gagliardo; fabricare il suo mirabile artificio in alta, quindi è, che si vede la maggior parte

Dormire.

Quarta foglia banti per ciascheduna stuoià.

Poner in fra sca.

parte di questi ridursi alla sommità delle fascina, all'horà, accid habbiano più campo, se gli sourapone, ò ginestra tagliata d'un anno auanti, ò cert'herba secca, della quale se ne fanno scoppe, scabrosa saluatica detta, ò saina, ò rame di rape, leuatore il seme, ò felce, ò altre simili cose ramosse, e che si possono accarrucciare, come foglie di Castagno, ò di Nocc impassite; non si tralasci di darli così trà questi sarmen- ti preparati qualche poco di foglia tagliata, accid se qualched vno non ben matu- ro volesse pigliar vn bocconcino, n'abbia la comodità; similmente se ne ritroua- no alcuni, quali per non esser stati posti in frasca al tempo, che col volteggiar so- pra la stuoia lo desiderauano, ilanchi si ritirano, e fanno corti; questi trà le matas- se di filo, ò trà cartozzetti di carta in luogo stretto, & oscuro si pongono, questa escurità, e quiete è desiderata da' Vermì nel tempo del lor lauoriero, onde cuopro- no alcuni le frasche con lenzuoli, ma con pericolo, che per il caldo non piglino, ò mal'odore, ò altro soffocamento, onde è meglio con le finestre tenerli oscuri, solo la mattina farci sentire vn poco d'aria temperata, ouer la sera, procurando d'andar- ci poco, e di calpestiar con destrezza il soffitto. ò farci poco romore, ò di non scuote- re il luogo, ò la frascata, alzando quelli, che fossero caduti, e ponendoli in luogo agiato, e comodo per lauorare.

Ma mentre questi in tre, o quattro giorni compiscono il lor lauoriero, diciamo alcune circostanze circa il buon gouerno d'essi; prima è commune opinione, che questi con tutto, che fabbrichino seta, facciano meglio nelle case de' pouer' huomi- ni, che de' ricchi, vogliono stanza fresca, non humida, qual se fosse cauata sotto sa- ria à proposito con due finestre, vna che guardasse tramontana, l'altra il leuar del Sole, con serrature di legno, atte à chiudere, vna ne' gran caldi, l'altra ne' gran freddi, & oue sia camino da fuoco pare, che facciano bene (ma non già mai per accendercelo, se non in caso di gran freddo, & all' hora con legne odorifere, ouero col friggerci carne porcina salata) questo forse perche ci sia di respiro il camino, tanto temono lo star soffocati, e però è sempre bene darci aria, quando non siano ven- ti meridionali caldi, quali patono in estremo, si come ancor le nebbie, per le qua- li, e per questi sudetti venti, e per lo star troppo caldi, per lo più si muoiono, ò fanno tristezza, vero è, che i Contadini mai quella negligenza confisano: dan- no la, ma la causa, d'ogni patimento, pur che possino, applicano alla foglia, che sia, ristia, di more nere, ò morelle, ò brusche, il che è vna vanità, perche assoluta- mente la foglia nera non è brusca, se non come la bianca, quando è mal matura, e nel Regno di Napoli, e nel Bresciano, come affermano il Porta, & il Gallis Mo- ri bianchi s'insensiscono di meri perche qual si voglia foglia negra, e più grossa della bianca, vero è, che ogni foglia riscaldata, per star ammentata; ouero impoluerata per esser vicino à qualche via maestra, ouero assumata per esser vicino à qual- che fonte, ò camino, ouero morbida per esser fatta in terreno humido, ò vicino à fiume, ò fonte, à Vermì è di gran danno, si come ogni fumo, e fuoco, che sentano; vero è, che la foglia vorria esser colta vn giorno prima, ò almeno dodeci hore, per- che non u' mangiano tanta, e perche in occasioni di pioggia, con la raccolta anti- cipata s'è p'oueduto, & in vero in tempi piovosi bisogna esser assai diligente; per- che la foglia humida mai u' si vede dare, e però si raccoglie solo, quando dal ven-

Circos-
tanze
pe' i
buon
gouer-
no de'
vermi.

De' e
Farfal
le per il
seme.

to, o sole sia astiutta, & in caso di continue pioggie, in lenzuoli caldi si scuote, e batte, acciò s'asciughi, ouero con qualche intermissione della pioggia i Mori si scuotono. Le Mora, quando son mature, è bene lasciar, che misticate con la foglia issa resta bagnata da quel sugo, perche è di maggior sostanza a' Vermì, si come ancor le mora stesse mature, e parmi, che il Capponi in Un'Idilio sopra questi Vermì pigli errore, in questo bisogna ben star auuertito, che la foglia la quale è stata misticata con le more in monte s'allarghi, e si faccia rinfrescare prima, che si dia a' Vermì; bisogna parimente auuertire a non dir' a' Vermì le cime tenere della foglia, ouero la foglia d'arbore, che non faccia more, chiamato femina mora, perche come troppo tenera Viene mangiata da Vermì in tanta quantità che troppo satolli s'infermano, venendo gialli, e si muoiono. Costumasi lo stropicciar le stuoie sbrufite, d'aceto, quando si preparano per volerli mutare, con assentio. Costumasi ancora nel voler far le fasciate, o vogliam dire addattar le fascine, perche ci facciano sopra la seta, ponerci sotto stoppia, o altro sarmento minuto, acciò se qualche verme cadesse, in quella possi lauorare, che sù la nuda terra non potria effettuare; l'oglio è mortal nemico a questi, & è vna delle cause, perche vanno a male i Vermì, perche i Villani in quel tempo mangiano assai insalate, e così vnti misticano la foglia, o maneggiano i Vermì, con gran lor pregiudicio; e se bene pare, che le Donne habbiano più maniera in gouernar questi, tuttauia a certo tempo, quando naturalmente sono inferme non bisognaria, che se gli auicinassero; e però le Vecchie sono più atte; i rumori, trepiti, e terremoti gli sono nocui, e quando tuona (che non si può impedire) è bene, star da loro a ragionare, e darci da mangiare, ancorche non sia l'hora. Hauendo poi questi compito il lor lauoro, che si conosce, quando scuotendo con mano i Folicelli (che sono quei globi di seta da lor fabricati) si senta, che il verme sia staccato risonando, sono perfetti; Similmente se coniro la lume si guarderanno trasparenti, si Vedrà se lauorano, e caso stiano fermi, all'hora si leuano da' fasci, si nettano da qual si voglia immondizia, si portano a Vendere, o a trarne seta, o a conseruar per far seme, che fassicol passar la parte più acuta de' Folicelli, mediante Un'ago con filo, e così tutti vnti, & infilati si sospendano in vna stanza fresca, e si conseruano fino a quindici giorni, in capo a' quali se dall'aria fresca non sono ritardati, apronsi i Vermì da' lor stessi il globo serico, nella parte più ottusa, e n'escono, diuenuti cornuta Farfalla, per lo più da' Folicelli rotondi n'esce la femina, da' lunghi il maschio, qual forma ritengono l'istesse Farfalle, essend più lungo il maschio, e più grossa la femina; La diligente Economa li leua dal Folicello, e gli accoppia sopra vn pannolino, ouero sopra carte turchine, & iui congiunti hanno attaccati maschio, e femina a guisa di Cani, sino, che concepite le femine d'Ouatelle da se si staccano, & il maschio, o si getta via, o si fa seruir altra volta con altra femina, mentre la sua primiera moglie subito sbrigata dal maschio, partorisce le Ouatelle, e si muore; questo seme, o vogliam dir Ouatelle, nascono in certa viscosità congiunta, che causa, che s'attaccano in maniera al panno lino, sopra il quale sono state partorite, che ne per scuotere, ne per altra mediocre violenza si possono staccare; ma i panni, o le carte piegati, in luogo fresco si conseruano fino alle primarie buone di Primavera futura, ouero infusi i panni in Virgo, con Vnco-

col.

coltello se ne leuano facilmente i semi, quali pur in Vino si pongono, e lauano, asciugandoli alla tempera aria, non al Sole, mà dalle carte col coltello più facilmente senza bagnarle si staccano, non tralasciando però di porle nel Vino, sì perche ne ricuano forza, sì perche le vane soursannosano da gettare, e quest'attione puossi fare, ò poco dopo che faranno nate, ò i primi giorni di Marzo, con occasione di qualche giornata tiepida; pochi anni sono, che la mercantia di questi semi hà arricchite molte Case di questa nostra Città, perche tutto lo stato di Milano, e buona parte del Veneto viene à prouederli ogn'anno à Bologna d'Ouatelle, come che la lor seta riesca migliore, e più bella di qual si voglia altra, ancora della Spagnuola; quelle Ouatelle che non si saranno vendute, si potranno far nascere nel modo detto di sopra. Il nostro Dottor Capponi nel citato Idilio Vuole, che d'un Bue, qual' habbia mangiato Venti mesi continui solo foglia di Moro, morto che sia, ne nascano nelle sue ossa questi Vermi, se sia vero è cosa curiosa da sapere, mà se sia una sua inuentione ne deue ancor esser lodato, hauendo secondato, quanto si racconta d'Aristeo circa l'Api.

Da questa fatica di due mesi ne viene l'utile di duplicato, e triplicato più denaro, che non cauaresti della foglia. De' Follicelli, c'hanno fatto seme, già forati, e di quelli, che non hanno compito il lor lauoro, e di quella lanuginaria seta, che ne sono circondati i Follicelli, ne fai per Vso di Casa tua capicciola, qual chiamiamo bauella, della quale se nen la vendi ne fai addobbi, trabacche, calcette, cordelle, e simili, senza spesa & ancor'habiti civili per star' in Villa & in quest'effercitio le maestranze della Città fanno gran guadagno; in somma la cura di questi animalletti, che prima ne' semi somigliano pesci, nel mangiar quadrupedi, nell'andare rettili, nel lauorare industri maestri, e nel figliare Vctelli, non è da tralasciare in modo alcuno, tanto più, ch'è una mercantia qual passa sotto il nome di passatempo, e sarebbero in tutto degni questi animalletti di straordinaria lode, se non hauessero apportato all'huomo, inclinato à Vanità, occasione di troppo lusso, e di spendio in vestiti, addobbi, & altre superfluità.

Vuole Procopio, il Calepino, il Padre Torsellini & altri Autori, che in Europa Opinio- dell' Anno 555. à Giustiniano Imperadore, da certi Monachi, dall' India i sudetti ne dell' fami prima fossero portati. Affermo quello, che tanti Huomini affermano, mà trouo, arr. uo che tra' castighi da Dio dati da gl' Egizij, Vno fu il farli seccar i Mori dalla brina, de' ver- de' quali se non si fossero seruiti in far seta, non sarebbe stato castigo; in Ezechiele si mi in legge, che il Siro facua mercantia di gemme, porpora, Vesti leggieri di bisso, e seta. pa. ta; & in Ester, che Mardocheo Vestiuo Un seraiolo di seta, e se mi rep. icasse, che tutto questo fu fuori d'Europa, risponderò, che poche sono le inuentioni, & usanze d'altre nationi, quali presto non s'yno portate, & usate in Europa; e che non pare Verisimile, che la seta più bella d'ogn'altra cosa, dal tempo d'Ezechielle fino al tempo di Giustiniano non s'usasse in Europa. O sarà più tosto stato la moderata disciplina de' Romani, che l'haurà tenuta lontana, perosche, per quanto Lampridio scriue, Elagabalo portaua una Veste di seta, e per regalo donaua a' suoi amici vesti di seta; e Flauto Vopisco scriue, che Aureliano Imperadore non volse mai vestir di seta, e Tacito Imperatore proibì il vestir di seta à gli Huomini, tutti due regnanti tanto

Ne faccia fede la Storia pa.

tanto tempo auanti Giustiniano, e Grisostomo nell' Homilia 37. esagera contro quelli, che sono troppo solleciti intorno a questi Vermi, per portar le vesti del lor lauoro, & in fine se questo non basta per far dubitare se solamente al tempo di Giustiniano venissero questi Vermi in Italia, considerisi, ch'essi, e la seta, e la veste di seta hanno nome in Latino, & in Greco, & ordinariamente non si chiamano con nome quele cose. che non sono conosciute. Questa parola Sericum venne da Popoli dell' India detti Seres, onde Virgilio cantò: *Peæbant vellera seres*: perche in quei paesi caldi questi animalletti, dopo hauer mangiato la foglia de' mori finno su rami il lor lauoro, come di più n'attesta certo Padre Scalzo hauer veduto ne' nostri tempi.

- De gli Antichi scrittori d' Agricoltura alcuni hanno hauuto opinione, che certi Alberi siano infruttuosi in maniera, che non facciano ne meno semi, vedendo, che da sè per campi nascono, ouero, che col poner rami in terra s'appiglino facilmente, altri non approuando ciò, hanno detto, che la natura non è con vn' arbore madre, e con l'altra matrigna. Nell' arbore dell' Olmo, e del Moro, parmi che ambidue queste opinioni possano essere ragionevoli, perche in questo Contado Vediamo Olmi, e Mori, che non fanno ne frutto, ne seme; ma da quelli Olmi la cui proprietà è di fare il seme di bella specie, cioè d'Olmo, che habbia la foglia grande, e la scorza liscia, non rugosa, ò rognosa, come si dice; di Primavera auanti, che cacciano le foglie, quando questo seme è perfetto, se da sè cade, che
- Olmo.** si conosce mentre stringendolo con dita non fa litte, & è diuenuto di color gialliccio, si raccoglie, e posto in vn sacco, coperto con qualche cosa grane, in si lascia riscaldare; e subollire vn poco, indi leuato, & allargato in vna stanza matonata, quando si Veda in capo à due, ò trè giorni, che sia impascito, non asciutto, si semina nel terreno preparato nel sudetto modo per semenzai, oue subito incorpora-
- Seme.** to con leggier zappatura, s'inacqui, ed è meglio leggermente sparsa, che farcela correr sopra, come s'usa; possonsi ancor coprire con sarmenti, acciò la terra non facendo crosta meglio naschino, e da gli Vcelli nel nascere non siano mangiati; ma al lor apparire subito si leuino i sarmenti si procuri poi con diligente mano leuare ogn'herba di mezzo à loro, la quale si potesse, ò danneggiare, ò soffocare, quando siano alti due, ò trè piedi, che sarà in capo à vn' anno, ò al più à due, si trapiantano nel quadro, ò tauoliello à cio destinato, e nel soprascritto modo, con esser grasso, acciò non Venghino rognosi, preparato, longhi vn piede, e mezzo l'vno dall'altro, & in terzo, con auuertenza di cortargli la radica principale detta fittone, e lasciarci l'altre minute dette capillarie, vero è che in caso, che di queste minute ne fossero poco muniti, in luogo di tagliar la lunga sola, e principale, si rinolge in foggia di ciambella. & à quel modo si piantano, il tutto acciò facendo molte radichette vicino alla superficie della terra possino, leuati da quel luogo, e posti al luogo, oue deouono viuere, mediante la molteplicità delle radichette, meglio appigliarsi, s'acquano l'Estate, se gli dà grasso, se il terreno non fo e assai Vigoroso, mentre si zappano, ò si vangano due volte l'anno, da alcuni l'anno dopo, che si sono appigliati si tagliano vicino à terra, come dissi de' Mori giouani, per la qual coltiuatione diueranno in trè, ò quattr'anni alti otto, ò dieci piedi, diritti come vna picca, senza
- Colti- uatione.** nodi,

nodi, con
diligenza
larga due
si porrann
otto, ò di
terra nido
con tutta
to basso q
la raz. on
sogno, &
te è n. d. l
raccorda
pensiero r
sciandosi
alleuare
molta vna
Ma se i
tagliar
longhi d
che l'Ol
ti, potrà
oue poss
ma, e cin
vna Vig
far bon v

Non è d
modo. per
cuni con p
gando con
u. g. a. se
Non vo
nistrassero
molta via
nità a Don
l'auer poss
permette
causa, che
do à vici
tronchi v
e se ne pro
l'anno fuc
hanno più b

nodì, con scorza polita, quasi fatta à torno, nel qual stato si potranno, cauati con diligenza, trasportare, oue ne faccia di mestieri, ponendoli in una buca, cupa, e larga due piedi per ogni parte, ouer volendo far filo, ò vogliam dir piantata nuoua, si porranno in fossi, un pezzo prima preparati, larghi, e profondi trè piedi, lungi otto, ò dieci piedi l'uno dall'altro, rincalzandosi la prima volta per due piedi di terra ridotta in poluere solo, poi auuicinandosi il caldo si riempie il fesso, ò la buca con tutta la terra già escauata, e se pare gran cosa, che hora si configli il poner tanto basso quest'arbore, qual dianzi dissi douer star vicino alla superficie della terra; la ragione si è, che douendo venir grande, di maggior calore, e nutrimento hà bisogno, & il calor vicino alla superficie della terra, dal calor del Sole in buona parte è risoluto in fumo. Dubitare di far ingiuria al nostro Vileggiante Economo il ricordargli la rettitudine in far questi fili d'Arbori, l'auertirò solo, che se hà pensiero regularli à uso di vite bassi, potrà tagliarci la cima, e così piantarli, lasciandoli alti da terra circa sei piedi, poi aspettandone i nuouì rami, crescerne, & alleuarne quattro di quelli più prosperosi, allargandoli assai per poterci addattar molta vite sopra, qual goda di molto Sole, aria, e pioggia.

Ma se in vigoroso terreno hauesse pensiero di lasciarli alzar assai, li pianti senza tagliarli la cima, e secondo, che crescono farci lasciar da una parte due, ò trè rami longhi da terra sei piedi, li quali si mantenghino longhi due piedi solo, poi secondo, che l'Olmo rā crescendo dall'altra parte dell'arbore più alto trè piedi de' sopradetti, potrà lasciar due, ò trè altri simili rami, e così signare sino à quell'altezza, oue possa giungere il vigor deli' Olmo crescendo sempre, e mantenendo ritta la rama, e cima principal di detto arbore, sopra il quale così accomodato, se alzarai una vigorosa vite, vedrai quanto sia la simpatia di questi sì in prosperarla, come in far buon vino. *Pampineæ vites, & amictæ vitibus Vlmī*

Dulcis amicitiaæ foedera facit notant.

Non è disperato il poter far crescer un' Olmo piantato senza cima nel sudetto modo, perche lasciandoui un sol ramo quello s'alza, come la stessa cima, anzi alcuni con pensiero di facilitarli, l'appigliarsi à tutti gl'Olmi, leuano la cima, allegando con prouerbio lor vecchio, che l'arbore piantato con la vetta, e marauiglia se non si secca, forsi perche con la vetta, ò cima sia più scossa da venti.

Non vorrei però, che l'ordine de' sudetti rami con trè piedi di distanza, somministrassero commodità a' Villani di sormontar à sfrondarlo, in pregiudicio della molt'vua, il che durasi fatica di prohibire, per esser questa foglia di gusto forza, e sanità a Boni, & al Contadino di sparagno di fieno, e per d'ete di confidatione, l'hauer possitione popolata di molti di questi arbori, la cui fronde non si douria permettere, che si leuasse sino à mezzo il mese di settembre, perche prima leuata causa, che i ramuscelli più non crescono, e si fanno più trille, e meno fascine, quando à vicenda vn'anno sì, e l'altro nò si potano, con auuertenza di lasciar in capo a' tronchi un ramo principale, e prosperoso, che non facendosi è di danno all'arbore, e se ne può pretendere lesione, e rimborso dall'anido Villano, qual in partendosi l'anno futuro, fà di queste sceleraggini. E d'auertire, che alcuna specie d'Olmi hanno più bella foglia dell'altra, e perche l'utile consiste in questa foglia, però, ò non

Regolato à tronco.

Regolato à tronco.

Amicitia con la vite.

Vtile della foglia.

Vtile del legno.

bisognar capâr quelli di bella sorte, ouero inserirli. Sappiasi ancora, che l'Olmo non ricusa Cielo, & alligna in ogni terra, mà ama assai i luoghi Umidi, e perciò è detto *Vulnus* di Latini, perche *delectatur locis vliginosis*. Il legno di quest'arbore è di gran commodità per gl'istromenti rustici, per la sua tenacità, facendosi ne forche, forconi, timoni, sale, e scale da carro, mazze da stellare, e simili, se ne fanno ancor fusi da Mulino, mazze per conciar botti, barilli esquisiti, per ruote, porte fortissime, e casse d'artiglierie, perche non è legno, che meno si pieghi di questo. Vale alla medicina, perche secondo Plinio, le frondi, la corteccia, & i rami hanno virtù di sanar le ferite, e massime quella corteccia di mezzo trà la corteccia grossa esterna, & il legno; oltre di ciò queste parti sudette bollite in aceto, sanano la scabbia, tolto la corteccia al peso d'un denaro in vn bichiero d'acqua fresca, purga il corpo, cacciandone separatamente la flemma, e l'acquosità. L'Umore, che distilla dal midollo, quando si tagliano i rami, Ungendone il capo, fa ritornar li capelli, e proibisce, che li restati non cadino più; secondo poi il Mattioli, il liquore, che si ritroua nelle vesciche dell'Olmo, sana le rotture intestinali de' fanciulli; di più raccolto il sudetto liquore in vn'ampolla di Vetro, poi ben chiuso si sotterra con sotto del sale, & ini si lascia stare per vinticinque giorni, dapoï si ritroua chiaro, col quale s'Ungono le ferite con mirabile salute.

Medi-
cina.

Opio.

L'Opio, in tal maniera nomato, perche la sua foglia tagliata di Primavera fa latte, & Opion in Greco significa *Lactem*, ouero perche questo latte, ò sugo è amaro, da Latini chiamasi *Acer*, forse di maggior Utile alle Viti dell'O'lmo, per le ragioni altroue dette, se bene da gli Antichi poco considerato, si semina l'Ottobre, subito raccolto il seme, quando sia perfetto, che si conosce con ammaccar con dito il grano, e sentir dalla durezza la perfettione, perche non tutto il seme, ancorche tutto sia fatto à vn medesimo modo, è buono da seminare, mà vna buona parte è vano; seminato, e coperto di terra nello stesso modo, che dell'O'lmo si è detto a' primi freddi si copre di strame, e così si lascia tutto il Verno, indiscoperto se gli fanno sentire le prime tepide arie di Primavera, mediante le quali cominciano i semi a nascere, & che fare tardano assai, e però non si zappano, perche ne nasce continuamente, anzi tal volta più il secondo, che il primo anno, mà si roncano con mano, leuandone ogni herba, dapoï si trapiantano in tauogliero, ò in quadro al modo detto di sopra de gli Olmi, si come fatto grandi nello stesso modo detto, de gli Olmi, si trasportano ne i preparati fossi, ò buche con questa sola differenza, che meno si pongono sotterra, cioè vn piede, e mezzo solo, & à tutti per lo più si taglia la cima, perche questi così tagliati allargano i nuoui rami tanto à proposito per le Viti, che il lasciarli andar in alto con vn sol ramo è errore; il lor legno non serue ad altro, che à far sale, & à bruggiare, temendo l'Umido, ne venendo tanto grosso, che possa seruire ad altro lauoro; non trouo in quest'arbore da Latini chiamato *Acer*, altra virtù medica, che la notata da Sereno.

Colti-
uatione.

Si latus immeritum morbo tentatur acuto

Accensum tinges lapidem stridentibus vndis.

Hinc bibis, aut Aceris radicem tundis, & vna

Cum vino capis, hoc præsens medicamen habetur.

Le

Le sopradette due sorte d'Arbori d'utile senza frutto, allignano in ogni sorte di Terra. terreno pur che non sia asciutta rena senza umore, ò tenace creta; non ricusano qual si voglia aria, pur che habbia sufficiente calore da trahere l'humore della terra. Sito. ra per far crescere le piante, ouer non sia tanto ardente, che le teneri piante consuma, e però in alcuni luoghi da principio si consiglia il coprirli; appigliati, e fatti grandi tanto senza coltura si vinono; nascono ancora da se, ò da radiche rimaste, ò da semi, quali leggerissimi, sono dal vento, ò da correnti d'acque altroue portati, ò da rami in terra piantati, quali radicano; il sudetto lor trapiantamento praticasi indifferentemente dal tempo, quando gli arbori hauendo racchiuso, e ristretto in se la virtù vegetante siano come morti, ò addormentati, che sarà da quando cominciano a perder le frondi, fino a quando cominciano ad ingrossar gli occhi per pullular di nuouo, e perche questo succide al principio della Primavera, e quello al fine dell'Autunno indifferentemente, in qual si voglia delle mezzane stagioni si potrà fare, e se bene assai si loda l'Autunno, non si biasma però la Primavera, si come ancor l'horrido Inverno in giornate, che non geli; il tutto però in qual si voglia tempo, che si facci, il terreno sia sano, cioè asciutto, e ridotto in poluere, e sarà tale se gli fossi, ò buche si faranno l'Agosto per l'Autunno, & il Novembre, e Dicembre per la Primavera; li solleciti Agricoltori inclinano al piantare d'Autunno, caminando con questo Vantaggio, che possariuscire Una Primavera piousa, qual impedisca il piantare, ò almeno facci, che non sia il terreno così sano, come forse lo ritrouaranno l'Autunno, ò il Verno pur che non geli, soggiungono Un'altra ragione quella, che amano il piantar l'Autunno, più che la Primavera; & è, che l'arbore piantato l'Autunno, già assuefatto à quel terreno, e quasi tenuto in quel tempo quando quello, che all'hora si pianta s'ha d'appigliare, à questo si risponde, che stando il piantamento Autunnale, come ogni altr'arbore, quasi morto tutto il Verno, non si moue prima di quel tempo, nel quale il piantato la Primavera in tempo, che subito cominciando ad accrescer di sugo inammarato ama, e s'appiglia facilmente del nuouo sito, e che frà il piantar l'Autunno, e la Primavera, c'è quella poca, ò niuna differenza, che è da dar fuoco à Un' Archibugio, ò col micchio, ò con la ruota, perche se bene essendo nel micchio il fuoco par habbia da far più presto. In ogni modo nello stesso tempo che nasce il fuoco nella ruota accendendo la poluere, causa, che niuna differenza si conosca nell'effetto. E' bene segnar con terra rossa, ò con cera la parte meridionale, ouero orientale dell'arbore auanti si cavi, acciò lo possi ponere situato nel modo, che era già se bene da pochi questo s'osserra, ne perciò i lor piantamenti restano d'esser men prosperosi, il munirli d'un forte palo, acciò crescano dritti, e da venti non siano scossi, ad ogni Vno è noto, e massime piantati con la cima si come si sa, che il circondarli d'arelle, che sono Una quantità di cannuccie legate insieme, ouero di patera, ò di strame grosso, è con sequenza ordinaria per ripararli dal Solè, se bene è d'impedimento all'Economo di leuare tutti i getti, quali per il gambo questi arbori trapiantati, non cessano di cacciare continuamente, altri hanno opinione, che l'arella non lasci prosperar bene gli arbori, come fariano senza, vedendo dall'esperienza, che piantando, ò seminando alcuna cosa vicino à queste, oue tal volta seruono per siepe, li seminati li.

Ragione
ni circa
quando
si debba
piantare.

Munirli
con
palo.

Fasciarli.

A a non

non crescono à proposito, e temono la Vicinanza, ò l'ombra dell' àrella; di più se questa diffende gli arbori l'Estate dal Sole, il Verno glie lo leua, & insuppata d'humido, ò piena di neue ci mantiene il gelo sopra; porta seco ancor l'àrella un'impiccio di conuenirsi allentar le legature, che l'astringono attorno l'arbore, accioche ingrossando quello da queste legature non sia tagliato, & offeso, che si deue osservare ancora nelle legature de' pali. Non si creda, che io biasmi il fasciar li piantamenti, perche sò che à gli arbori, quali di ramo senza radica si piantano particolarmente è necessaria l'àrella, tuttavia pongo le vniuersali opinioni, acciò che ogn'vno si possa sodisfare, & io per me crederei fosse il meglio fasciare i nuoui piantamenti à Primavera, & all'Autunno leuare le fasciature, che niente giouano il Verno, e possono ad altri la Vegnente Primavera seruire; anzi sonoci alcuni, i quali non solo non armano i piantamenti, mà li par troppo Vezzo ancora il sostenerli con palo, Volend, che dal loro stesso vigore assuefatti si sostentino da se contro li venti, progie, e neui, adottrinati, che ne' tauolieri, ò vogliam dire Olmari senza alcun sostegno minuti, e giouani crescono dritti, e si fanno belli, mà quelli, che nelle Vie, ò doue praticano bestie, si piantano, tengo per necessario non solo vn palo, mà ancor due, quali li possono seruire in luogo d'àrella, & ancor fasciargli di spine, accioche le bestie non mangiano i teneri ramoscelli, ò li rompano, ò li torchino col fregarli attorno; se poi li sudetti arbusi siano capaci d'insitione lascio, che il curioso, e nouello Agricoltore prouando quante cose si scriuono da gli Antichi, ò per hauerne Udito dire, ò perche in altro clima forsi riescano, si chiarisca, che questo non è Cielo da strane operationi; ogni volta, che non Volesse inserir Olmo sopra Olmo per hauerne specie di più bella foglia, à che mai gli Antichi pensarono.

De'
Frutti.

Mà passiamo a' frutti arbusi prima dell'orto, per inclinarli, e poi fatti fruttificanti per formarne vn Vaghiissimo, e delizioso pomaro, questi per la maggior parte si deuono nel terreno per semenzajo preparato, prima germogliati seminare, ne con tutti s'usa una stessa regola, con tutto, che di tutti gettati i lor semi, ouero ossi in terra naschino, mà tanto di raro, e con tanto tempo, che se con particolar d'ingenza non si procura la lor nascita, pònerassi molto ad hauerne quantità, per empirne vn quadro, e da vendere. Quei frutti, che sono d'osso duro, come Armeniache, Auellane, Giugiole, Mandorle, Nocci, Oliue, Persiche. Pini, Prugne, e simili, si pongano in vn Vaso con la punta volta alla bassa, secondo gli Antichi, e secondo i Moderni, volta all'alta, tramezzate con terra grassa, auanti Natale à germogliare, oue s'inacquano, ò se li fa pìouer sopra, da poi in luogo caldo si pongano, ò nella Stalla, ò in Cantina, ò in costiera di Sole. Delle Mela, e Pera, il frutto saluatico, e fracido, l'Autunno si zappa nella terra per seminario preparata, l'Inverno poi coperti si tengono di strame, à prime arie buone si scuoprono, oue tal Volta benissimo nascono, tal Volta ancora vanno à male, e massime le Pera; sarà dunque meglio li sudetti semi, separati dalle carne, poner ancor loro in Vaso à germogliare, mischiato con rena, e grasso nel Mese di Febraio, e non pìouendo macquarle, da poi si tenghino in luogo caldo, come sopra, mà s'auerta di spanderle subito nel semenzajo, che s'accorga, che comincino à germogliare, e non pìouendo s'inacquino subito. Le Cerase, Sorbe, e Nespoli, subito mangiato il frutto si seminano i lor.

Modo
di seminare
i
frutti.

Coltivazione
in generale.

i lor'ossi, mà è più sicura à tenerli sepelliti in arena posta in stāza fresca, acciò s'ijno in stato di morbidezza sino al tempo del farli nascere, come de' sopradetti s'è detto; le Cerase saluatiche, dette Acquarole, nascono meglio; le Sorbe, e Nespoli tardano tal volta due anni à nascere. I semi di Cipresso leuati dalle lor Noci chiuse, per forza di buone mazzate, si fanno germogliare in terra humida, posti in un Vaso, poi nel preparato terreno ridotto in cenere si pongano à nascere, inacquandoli subito, caso non pioua; con questi bisogna star molto auuertito, che non germoglino troppo, lo stesso stile può tenere, chi vogli seminar Ficbi.

Questi frutti nati, e cresciuti all' altezza di due piedi, sia il secundo, ò terzo, ò quarto anno, nel quadro di terreno nel sopradetto modo lauorato, ingrassato, e preparato nel tanoliero, si trapiantano; giunti alla grossezza, come è il dito grosso d'una mano, si douanno inserire nel modo, che da basso si dirà, dapoi, ò Venderli, ò nel pomaro, ò nell' Horto, ò per il Campo si trasportano, tanto la Primavera, come l'Autunno, in fossi, ò buche larghe, e cupe due piedi; credo però, che il Mandorlo, & il Persico, quali presto comincino à germogliare, sia bene il mouerli l'Autunno, sì come la Noce, quale come legno forte, e che resiste al freddo, non teme il Verno. Di quest' arbore per non esser frutto hortense, ne parlerò con altri arbori campestri nel seguente Libro; qui basterà hauer detto il modo da farla nascere.

Le Armeniache d' Armenia furno portate, se bene furno ancora dette da poi Armeline, ò Albricoche, ò Peroche, ò Bricocche, tutte spetie producenti, poco dissimili frutti, con simili foglie; hanno ancora qualche similitudine col Prugno, e col Persico, anzi molti col vedere, che di questi alcune hanno la lanugine, altre hanno il gariglio amaro, altri dolce, altri si staccano dall'osso, altri sono à quello attaccati; hanno hauuto pensiero, che siano Una stessa spetie col Persico, hora non concordando con quelle nè in grossezza, nè in gusto, nè in odore, nè nel tempo di maturarsi, nè in frondi, non sò come possano essere Una stessa spetie. Plinio, oue dice, che al suo tempo erano solo trent'anni, che le Persiche, quali maturano l'Estate, s'erano ritrouate; e che si vendeano un denaro l'una, pare, che sia il primo di quest' opinione, con la quale lo lascio, sapendo solo, che col Persico non congiungono in altro, che l'uno, e l'altr arbore è di poca durata; S'inferiscono le Armeniache, & altre simili sopra dette spetie benissimo in se stesse, e su Prugni, e su Corugni; vogliono ancora, che s'appiglino sopra il Mandorlo, sopra il Persico, e sopra l'Auellane, per la similitudine, che hanno nelle scorze. Le tante varietà di queste vengono da cosa, che dourebbe seruire per esempi. à gli Agricoltori, peroche l' Armenica non incalmata fa frutto, e gustoso, mà piccolo, e col gariglio amaro, inserita, ò sopra se, ò sopra gli altri sudetti fa frutti simili al Sorcolo, mà più grosse delle naturali; inserito sopra Prugno di quella spetie, che fanno de' frutti congiunti, saranno ancora i loro frutti più grossi; inseriti poi due, ò tre volte sopra li stessi, saranno più grosso, e più saporito frutto, e quest' insitione fassi benissimo di Primavera à bietta, come si dirà à basso, ouero à occhio sotto la scorza ne' rami giouani: questo frutto vuol esser posto in terreno leggiero, sollevato, fresco, non humido, grasso, ò ingrassato, e produrrà più frutti in aria calda, che in

Armeniache.

Insitione.

Terra.

Aria: ragione freddà, quali in Un'istesso tempo sono di due vtili, Vno la carne, ò polpa dell' Armeniaca, della quale se ne fa crostata, e salsa: l'altro il gariglio dolce, qual si mangia de po detto frutto per corregger qualche mala qualità, c'hauesse il frutto, ouero in luogo d'amandorle pesto, e fattone latte, se ne piglia ogni minestra da magro, e particolarmente la zucca, riso, e miglio, ouero si tramezza con lasagne, ò se ne fa cuscus, si stroppano, non ancor mature, in vino, in seccate di cannella, ouero in zucchero candito, e dell'vno, e l'altre se ne fanno crostate; pelate ancora, e poste in zucchero bollente, e chiarite, si conseruano poste in Vasi, le mature, spaccate in due parti, si jeccano al Sole, ouero in forno, e si conseruano per ogni potacchieria, e per coprirne lessi, & ogni viuanda: il legno di quest' arbore non è buono che da brugiare; la gomma può seruire per far' inchiostro. Questo frutto poco dissimile alla Persica, che viene in perfettione trà il fine di Maggio, e principio di Giugno, è di poco salubre gusto, e di poca quantità si deue contentare, chi desidera esser lontano da febre, stussi, e da tristo sangue, onde fù cantato.

Arboreos inter foetus suauissima gustu

Armenia, & coleram frigore mala præmunt.

Auellane. L' Auellana detto ancor Nocciola, e da noi Collora; fù chiamata primà Noces di Ponto, ò d' Eraclea Città di Ponto, doue ne venne; Virgilio la chiama Abella, da Un Castello di Campagna di tal nome, qual corrotto seguita in Auellana, però fù cantato.

Prius Abelinam campano à nomine cultor

Dixerat, aridula est, sed minus illa tepet.

Coltivatione. L' Arbore chiamasi ancor Corillo, seminafi, come hò detto, e nasce, mà è meglio piantarlo di ramo tanto barbato, come senza radiche, de quali ne nasce quantità al piede dello stesso Arbore, s'appiglia di ramo, e produce radiche in terreno humido, e leggero, e perche c'è il saluatico de' boschi, & il domestico hortense, è pur meglio Valersi della più perfetta spetie, per non hauer' ad inserirli, che si fa à cannello, ò oronetta, ò à occhio: di questi arbusti se ne fa siepe, pergolati, & ombre deliziose, il frutto si serue fresco alle seconde tauole; Gio. Damasceno le tenerissime fa bollire con la scorza, e nocelle in miele, poi le polueriza d'aromati, e così le conserua; pelate si confettano; monde, e pistacciate si frappongono à lasagne, ò ne ripieni; l'oglio, che si cava da' garigli de' noccioli, Vale alle moro de; secco si portano dalle Mascare per regalare amici, e Donne; in zuccherate trà le confettioni, fa cosa singular i rami di questo arbusto si piegano facilmente, e però se ne serue per fir' archi da pigliar' Vccelli. Plutarco dice, che questo arbore è nemico de' Scorpioni, e che perciò si tiene alle porte delle Case attorno i letti, e ne' le Stalle; dice il Porta, che li Serpenti tocchi con la Verga del Corillo si stupidiscono, e muoiono, Giorgio Agricola vuole ancora, che questo arbusto habbia tanta simpatia con metalli, il che l'esperienza habbia imparato, che se Un rametto di questi si porterà diritto per monti, e luoghi doue si pensi, che siano metalli, che quando si sarà vicino à quelli, il ramo si piegherà, e mostrerà oue si debba cauare; serue vna di queste Verghe alla Cucina in Un bisogno per spiedo, anzi lo stesso Porta vuole, che naturalmente al sentir del fuoco si volti da se, e se bene non lo posso credere l'hò

L'hò voluto porre, acciò si veda, che ancor Autori accettati scriuono col l'orecchie. Del legno se ne fa carbone per misticar col salnitro, e solfo, per far l'esitial poluere, essendo, che per la sua leggerezza è il meglio carbone, che si sia usato fino a' nostri giorni, mal'ingegno dell'huomo hà ritrouato altro carbone assai più leggiere di questo, per il sudetto seruitio molto più atto, del quale à suo luogo si parlerà. Non è legno qual rischiari più presto il vino di questo, e però se li pone dentro fatto in pezzetti, ò in riccioli. Dioscoride dice, che le Auellane peste, e benute con acqua giuano alla tosse vecchia, e che le gascie brugiate, e fatte in poluere, poi applicate con oglio alla parte dinanzi del capo de' Fanciulli, quali habbiano gli occhi bianchi, che li farà Venir negri; con Ruta, e Fichi secchi fanno meglio triaca, che di noci; mangiate auanti pasto per longo tempo trè, ò quattro di queste, liberano dal dolor di reni, e le nettano da renella; & arrostate à guisa di castagne perdono l'humidità, & ogni qualità trista da offender lo stomaco.

Nato nel semenzaio il Cipresso nel sopradetto modo, che da Putto di tal nome in questo arbore conuertito si dice.

Flebat adhuc mœrens ceruo Cyparissus adempto,

Quum sua conspexit cortice membra tegi.

Perche non potrebbe sostener' il freddo de. nostro Cielo, è necessario l'Autunno trasportarlo ne' vasi, ò pignattini, caso, che in quelli non si fosse fatto nascere, & in quelli alle buon'arie del Verno esporlo, al'e rigide nasconderlo con li Naranci; fatto fermo, & adulto si trasporta in luoghi caldi, aprici e montuosi, ò da qualche muro difeso per qualche anno da venti freddi, e perciò in Candia è assai frequente: se gli lauora ancora ne' primi anni al piede, ma fatto Virile senza lauorecchio, tanto si cresce: Vero è, che circondato con muro alto due, ò trè piedi, lontano dal piede del Cipresso otto, e quello di buona terra riempito, si difenderà meglio dal freddo, e si farà più prosperoso, e bello: adacquasi ancora tal Volta mentre è piccolo, & hò veduto à Frascati nella Villa Aldobrandina Una sieparella di Cipressi, piantata di Primavera, non più alta d'un palmo, col beneficio dell'acqua, qual ci faceuano correre vicino al pied. crescere in maniera, che l'Autunno fatta alta otto, ò dieci piedi, pareva un mulo. In luoghi, oue questi sono frequenti, hanno certe falci in forma di meza Luna, col manico in mezo, e con queste nel crescer della Luna, i rami, che con la sua natural forma piramidale non crescono, adeguati à gli altri, leuano: quest' arbore è nimicissimo alle Viti, se bene Catone, e Varrone l'adoprauo per sostener le Viti, forse che secco non habbia questa antipatia. In alcuni paesi caldi costumauano gli Antichi, quando lor nasceua una Figlia, piantar tanti Cipressi, quanti potessero bastar in capo d'Venti anni, cresciuti, con la lor vendita cauarne la dote competente per quella. Il che già com'humauasi da noi ancora di Fioppe, come nel suo luogo si dirà. Sarianoci infinitè cose fauolose da dirsi di quest' arbore: ma chiamato di' frutti di maggior Utilità, dirò solo, che è arbore funesto, perche seruua da bruggiar le pire de' D. fonti, seruua ancor per segno, posti alle porte i suoi rami, oue eran Morti, e si piantauano ne' Cimiterij, che praticasi ancora hoggi; seruua di più ne patiboli. Era consacrato à Plutone, & à Dite, tutto perche tagliato non ripullula, si come

Vfo.

Medici
na.Del Ci-
presso.Colti-
uatione

Sito.

Terra.

Prefazio. auuiene all' *Huomo*, quando, si muore; è simbolo dell' *Huomo*, che parli bene, ne mai concluda, ouero d' *Una* bella compositione senza conclusione, perche è arbore bello senza frutto. Fù il *Cipresso*, quando vn giorno da se caduto nel Campo di *Vespasiano* senza agitatione di Vento, e l'altro giorno ritornato pur da se à rizzarsi, presaggio dell' *essaltatione* dello stesso *Vespasiano*, secondo *Tacito*; ma per contrario *Vna* corona di *Cipressi* presentata da vn *Etiopè* à *Seuero*, gli fu augurio di morte. Per l'odore, e per la perpetuità, non tarlandosi mai il legno del *Cipresso*, è nobilissimo, onde le porte, e finestre del Tempio d' *Effeso* erano di questo, e li *Simulacri* de' gli *Antichi* si faceuano di *Cipresso*. E secondo *Aristotile*, in *Soria* serue per far *Nauì*; li *Pitagorici* s'astenuano dal legno di *Cipresso*, perche diceuano, che lo *Scettro* di *Gioue* era di questo legno, leggesi in *Lactio*. Ne' nostri tempi pure si serue del legno del *Cipresso* per far *Lettiere* preseruatiue da *Cimici*, e *Casse* preseruatiue da *tarme*, se non in tutto, almeno in buona parte; per farne *Tauolini*, e *Mense* odorifere, e per farne canne da *Organo*, essendo legno assai sonoro; Se ne caua raggia dal *Cipresso*, secondo *Plinio*, di terza bontà, dopo la *Terebintina*, e la *Lentisciana*; Il fumo di questo legno è sano contra la peste, e si pratica assai; e le noci sue abbruziate cacciano col fumo le *Zanzane*; trite le foglie; scriue *Dioscoride*, & incorporate con cera, si pongono su lo stomaco per corroborarlo; trite, e poste su le ferite, ristagnano il sangue, e le consolidano; peste, e stemperate con aceto, fanno negri i capelli, perciò disse *Sereno*.

Et nigrum crinem succo simulare doloso,
His prodest acri contrita Cupressus aceto.

Cerafe. Il *Ciregio* qual forsi prima d'ogn' altro frutto si mostra grato al suo coltizzatore, si veduto in Italia la prima volta, secondo *S. Girolamo*, e *Plinio*, dopo la vittoria, c'ebbe *Lucullo* di *Tigrane*, e *Mitridate* Regi di *Ponto*, l'Anno di Roma 680. e d' *Una Città* di quella regione detta *Cerasonte* furono così chiamate, perciò si dice.

Quæ vario Cerasus distinguit poma colore,
Si nescis, arbore è Cerasonte venit.

Se bene *Difilo*, riferito da *Ateneo* dice, che ne' tempi di *Lisimaco*, che fu *Uno* de' *Capitani*, quali *Regi* diuenuti, successero ad *Alessandro Magno*; questo frutto era in *Grecia*, e *Seruius* scriue, che auanti *Lucullo* erano le *Cerafe* in Italia, e si chiamauano *Cornee*, e che dappoi si chiamarono *Corne Cerafe*, Vero è, che sino a' nostri tempi in questo Contado vna specie di *Cerafe* si chiama *Cornie*; Vuole quest' arbore sito freddo, e però in *Egitto* non alligna, e poche se ne vedono in *Puglia*; per contrario in *Inghilterra*, e *Francia* ce ne sono assai, vuole terreno magro, anzi l'ingrassarlo gli nuoce, sino al degenerare ne' frutti, solo si zappano, o vangano, e se ne leua ogni seccume; dice *Carlo Steffani*, che gode de' suoi germogli, e ramiscelli vicino al piede, e quando non ce ne nascano da' suoi semi caduti, ne caccia circa il piede, o si costuma il piantarcene; giouali molto l' inacquarli, quando sono per maturar i frutti, ouero se auanti faccia fiore s' inacquera con acqua tiepida, ouero se gli porrà calce al piede, maturerà i frutti prestissimo. *Martiale* insegna di aguar due palmi sopra terra *Un Cerafo* giouine, e spaccato, lenargli la midolla sino alle radiche, e poi vnito, legato subito, e coperto di fango, che l'an.

l'anno auu
con forecolo
Cerafe senza
mo, secc
questo d
principian
ouero, ch
frutto; p
buona co
giarle di L
altrove; b
re, non in
infito, e la
corteccia a
grossino, ad
za per ingr
Cerafo dice
praticare
Cerafo si p
buccia' se
si può esq
tenne l'v
Sono le
bastando t
le saluati
sto tanto d
spette, che
tre meze r
chiamano
differenti
tio s'alzer
stando b
ses m, e
ne hanno r
le, vna cu
ogn' altro
fugo di g
ferma ha
no forsi q
za, e non
perniciosa
rafo è di v
rio, dicend

L'anno auuenire si ritrouerà senza dubbio riunito, all'horà questo si debba inserire con sorcolo di Ceraso, che non habbia fatto frutto, e questo sì fatto insito produrrà Cerase senza osso; è necessario le nate di seme (à differenza delle appigliate con ramo, secondo Vuole Paladio) inserirle, ne denue rincrescere all'Agricoltore il far questo à bierta, perche sono tanto facili da tenersi, che sono chiamate Scuola de' principianti Incalmatori, basta solo esser sollecito nel farle prima, che germoglino, ouero, che cacciano la gomma, e facciansi più vicino à terra di qual si voglia altro frutto; per la sudetta causa di facilità d'appigliarsi in se stesse inserite, non hò per buona cosa d'inserirle in altro arbuscio, perche se bene alcune hanno odore nel maggior di Lauro, quali à Napoli hò assaggiato, oue manifestano più quest'odore, che altroue; hò pensero io, che possa esser una spetie particolare dotata di questo odore, non inserita sul Lauro, qual non credo, che per la sua amarezza tenghi alcun insito, e la proua me n'hà acertato. Quelli, e' hanno opinione, che il tagliare la corteccia a' frutti per la longhezza dell'arbore, gli causi, che più facilmente ingrossino, adducono per essempio il Ceraso, quale naturalmente rompe la prima scorza per ingrossare, ma oltre di quanto ne dirò à basso di questa opinione; quì circa il Ceraso dico, che con l'essempio di quanto opera la natura nel Ceraso, non è sicuro il praticare in altri frutti, oue la natura non opera in tal maniera, e ne meno nel Ceraso si puol' effettuare con la stessa maniera della natura, la quale solo la prima buccia (se bene s'osserva) rompe, restando la seconda illesa, il che col coltello non si può sciquire, & il tagliare la seconda, & il legno ancora com'auuene, è Un preterire l'imitatione della natura con danno.

Sono le Ceragie di moltissime spetie, delle quali ne nomarò alcuna, non mi bastando l'animo nè di questo, nè d'altro frutto obligarmi à dir tutte le sorti: frà le saluatiche c'è Un' Acquaiola non disgustuole, ma ce ne sono tali ancora di gusto tanto dispiaceuole, che sono traslasciate fino da' Porci. Le Marasche è una spetie, che nasce da seme, e non s'inserisce, ma delle inserite alcune sono rosse, altre meze rosse, e meze bianche, altre quasi nere, d sanguigne, d scure, alcune si chiamano durone, certe grassione, & altre, come s'è detto, Cornee: sono ancor differenti nella lunghezza, e rotondità: gli arbori, che producono le sudette spetie s'alzano fino à ventiquattro piedi, eccetto le marasche, quali per contrario stando basse mandano i suoi rami alla china, oue per secondar questa sua natura, se s'inferischino bisognaria ponere il sorcolo alla rouerscia: Delle Marasche alcune hanno il picollo longo, altre cortissimo, si come quelli, che chiamiamo Viscirole, Una cui poco diuersa spetie sono le Marcene. Alla Visciola Romana credo, che ogn' altra Cerasa debba cedere, non tanto per la grossezza, quanto per hauer Un sugo di gusto trà il dolce, e l'agro singolarissimo. Giovanni Bruerino Campeggi afferma hauerne veduto in Francia grasse, come qual si voglia gran Prugna, saranno forse quelle, che chiamiamo Cerase Prugne, di poco gusto. solo per la bellezza, e nouità riguarduole: si come le Viscirole sono sanissime, così le Cerase sono perniciose, onde si dice, che mille visciole non sono bastanti à una Casa, & Un Ceraso è di vantaggio ad Una Città, tuttanta la Scuola Salernitana Vuole in contrario, dicendo.

Le Cerafe mangiate fan gran doni,
E purgano lo stomaco, e il lor nociolo
Rompe la pietra, e genera buon sangue.

Ma bisogna auertire il consiglio di questi versi.

Vescerer ad plenum Cerasis, sed ab hoste maligno
Eripe me Domine, est dicere semper opus.

Vfo in
Cucina

Vino
di cera-
fe, o vi-
sciole.

Vfo del
legno.

Fico.

Tutte le Cerafe si seccano al Sole, & in forno, e secondo il sudetto Campeggi, con mirabile successo, perocche le dolci si fanno acide, e le Visciole si fanno dolci, che le così fresche, com' secche fanno guisosa ogni viuanda, ma praticansi più le visciole in pasticcii, o in luffati, o in intingoli, o in pieni, o in crostate, o in minestrata, o in sa'se, o in suppa cotte in vino, e coperte di zucchero si seruono, e chiara manfi tartare di visciole, ouero siroppate; poste in zucchero candito, o in miele purificato, in vasetti di maiolica, o vetro si conseruano tutto l'anno per rinfrescare i poveri ammalati. Il sopradetto Bruirino si stupisce di Plinio; qual ha nominato i succhi d'ogni frutto, e quello delle visciole habbia lasciato, forsi a quei tempi non si costumaua di far vino di Cerafe in questa maniera, oltre il detto nel modo di far'acque di visciole; si stringono le visciole, & il sugo, che n'esce si pone in un vaso fino, che chiarito habbia deposto la feccia, poi da quella appartandolo, si cola in una Carassa; e con molto gusto a' sitibondi ammalati si perge, ma non duratanto, come il sugo di Granate; con maggior' abbondanza, e più luffo si fa' vino di visciole per sani, s' appartano cinquanta libre di visciole da gli offi, per ciascuna d'una corba di vino, che si vogli accomodare, gli offi s' ammaccano in maniera, che a pena siano rotti, poi tornato a' masticar la carne appartata con gli offi pistacciati, se n'empie l'imbottituro, e sopra quello si getta il vino, procurando, che ne conduca seco tanto gli offi, come la carne nella botte ben polita, e lauata, qual piena si chiude, aspettando a' beuer il vino fino, che sia r'ischiarito; altri in luogo di vino sopra maggior quantità di visciole, & offi, nel sudetto modo preparati, gettano acqua bollente, e n'empiono la botticella, qual ben chiusa, e rinfrescata, tuti a' non molti giorni caccia vn liquore, che al color par vino, poco offendent; il capo, ma con l'odore, di straordinario gusto; altri contenti del sol' odore, in vna botte piena di vino fanno dar' infuso vn sicchetto pieno di fronde di visciole, o di mara che, o marene, e con molto gusto beuono il vino, che da quelle ha preso l'odore. Del legno di que' arbore se ne fanno tavole per far scabelli, banche, men- se, casse, & armarij bellissimi, vero è, che questo vuol'esser di quella specie, che è di color rosso, perocche di quella di color bianco se ne serue per far tinte, l'vno, e l'altro per esser legno, che lascia benissimo, si rende sonoro, e pero serue per far flauti, o canne da organo; le scorze di que'li Arbori grandi seruono per far culle a' Putti, o caselle per Api. Habbiamo il Ceraso dal fior d'ppio, ma senza frutto per lo più.

Gli Agricoltori di clima freddo, come gli Alemanni, Francesi, Lombardi, e simili, quando hanno scritto d' l Fico, se la sono passata con succinta breuità, come quelli, a' quali dal gelo è proibito il coltivar quantità di Fichi; per contrario gli habi.

habitant
ligente, e
l'hanno es
esser voss
in Ircania
ta afferma
chi Vinor
Io che
alligna F
so del nu
parte de'
Il Fico
nioni, che
bergo, oue
in Fico; m
la vita sem
la canna m
così a gli
fi, onde T
giana il F

Nasce
parte inte
tello nel m
molto d'f
tico chiam
& a' biera
lecca di c
ro, o ari
bene di r
la all' Vfo
frustratio
gno del suo
sotto terra
gliamo di
Un palo f
l'offesa v
che v'è in
scorza, p
la superfi
sciuto, e f
tano, con
gnatto, o

habitanti in regione caldà, come li Greci, Spagnuoli, Napolitani, e simili, con diligente, e diffuso modo hanno insegnato la coltiuatione, e con longa, e mirabil lode l'hanno essaltato, alligando Ateneo il Fico Ciprio esser longo serbato, il Troiano esser rosso picciolissimo, ma del gusto della Nespola; Et Onescirito narra, che in Ircania ce ne sono arbori, che producono cento settanta megli di Fichi; Li Porta afferma, che nel Regno di Napoli ci sono popoli, che della sola mercantia di Fichi viuono.

Io che descriuo la coltiuatione d'Un Campo, la cui meza parte per il freddo non alligna Fichi, cioè il piano, e l'altra metà, cioè i colli ne sono abbondanti, per l'uso del numeroso popolo Bolognese, douerò essere iscusato, se non dico, quanto l'vna parte de' sudetti Autori scrive, ouero se sarà più diffuso dell'altra parte.

Il Fico dalla fecondità così detto, secondo Varrone, tralasciato le fauolose opinioni, che Cerere lo facesse nascere per donare à Pilato, in gratia del ricenuto albergo, ouero, che Sicheo Gigante perseguitato da Gioue, fosse dalla terra conuertito in Fico; m'appiglierò all'opinione d'Eliano, che il Fico fosse il primo alimento della vita semplice, e che si come fu primo cibo à gli Arcadi la ghianda, à gli Indiani la canna miele, à Caramani la palma, à Meotri il miglio, à Persiani il cardano, così à gli Ateniesi il Fico, quali seguitarono à piacer molto à quei sapienti Filosofi, onde Platone era chiamato amatore de' Fichi, e Galeno trà tutti i frutti mangiava il Fico solo. ma siasi come si voglia, col Caporale diremo, che.

Il fico non fa fior, non odora, inuecchia presto.

Nasce di seme senz' dubbio il Fico, e massime segato vna fune vecchia con la parte interiori di Fichi ben maturi, vi lasciano il seme, e quella posta in vn fossa- Colti- uatione tello nel modo, che per piantare siepi s'è detto al Libro secondo, ma oltre lo star molto à far frutti, quello, come saluatico, è di mal gusto, e questo Arbore saluatico chiamasi Caprificio, la Verità è, che questo si può inferire à occhio, à canello, Et à bietta sopra rami di due, ò tre anni, Et in qual si voglia de' sudetti modi si sollecita di chiudere presto l'offesa, ò con cera, ò con terra, ò con scorza, acciò dal vento, ò aria non sia asciutto il meno humore d'ogn' altr' arbore, ma appigliasi tanto bene di ramo leuato dall' Arbore piantato in terra scassata, con la biforcata trinella all' uso delle viti, ouero in vn fosso tre piedi profondamente lauorato, che è frustatorio il farli di seme nascere. Questo ramo vuol essere con nodi spessi in segno del suo vigore, con scorza liscia, e polita, in segno della sua giouentù, e posto sotto terra due piedi, se ne leua sopra terra, quanto n'auanza da due gamme, ò vogliamo dire due occhi in su. Piantasi ancora in vn buco nel fosso, ò scassato, con vn palo fatto il ramo da alcuni spaccato dalla parte, che v'è in terra, e dentro l'offesa vi pongono vn sassetto, il che non approno; ma sì bene à quella parte, che v'è in terra, in luogo di tant' offesa, riempesi con l'ungbia, ò altro ferro la scorza, per darli comodità di radicare, il che naturalmente effettua molto vicino alla superficie della terra, causa in parte, che non sopporti il freddo. Ogni Fico cresciuto, e fatto grande caccia attorno il piede quantità di ramoscelli, quali si schiantano, con vn poco di radica congiunta. ouero si propagano in terra, con vn prignatto, o vaso, ò burgazzo, acciò radichino, e l'anno seguente trantati nel fosso.

Ar.

so

sof' affatto li piantano; il residuo de' rami si leua, mentre d' questo non habbiano a seruire, perche li sono di nocumento, onde il Tasso cantò.

Sopra il nascente Fico inuecchia il Fico.

Bisogna auuertire, che li sudetti multiplici non siano nati al piede di saluatico inferito, perche si farebbe Una Ficaia saluatica. Consegliano gli Agricoltori, che si ponghino lungi l' Uno dall' altro venticinque, o trenta piedi, considerando, che per lo più questi allongano assai i rami, quali ancora volgono alla bassa, massime, quando sono raccolti con poca discrezione, quanto alla terra, che richiedono, basterà sapere, che sono nemiciissimi dell' humidità, e di meno sugo si contentano di qual si voglia Arbore, che sarà l' altra ragione, perche nel piano dal freddo sono morti; su' colli però vogliono esser' esposti a Leuante, o Mezo giorno, lo stabbio non gli gioua (se bene Varrone vna tal sua specie ingrassa) anzi rendono men saporiti; la cenere, calce, e pulla di lino, saranno il grasso a loro confacente, e se pure in qualche sterile arena si volessero aiutare, lo sterco Pecorino, o Colombino ben smaltito saranno a proposito, ouero li stracci, la cipolla scilla, o la ruta piantata vicino al Fico lo rendono prosperoso; anzi Aristotile ne' Problemi insita la ruta nel Fico per hauerne più dolci frutti, e mantenerlo sano; di Primavera si fanno tutte le sudette operationi, se bene alcuni le praticano ancor l' Autunno, il leuare ogni seccume, o superfluità, credo sia abbondanza il ricordarlo.

Le quasi innumerabili specie di questi mi si rendon difficili a nouerarsi, mentre Una stessa pianta in Uno stesso campo in Varij modi si nomina, pur tuttauia non tralascerò di scriuerne alcune.

Nomi
de' Fi-
chi.

Il Fico Faraone bianco, e nero resiste al freddo più d' ogn' altro primatius, porgendo il frutto due volte, è buono per la Piazza. L' Inganna Villano bianco più dolce di tutti, e nero fa due volte. Lazaro bianco, e nero. Castagnolo, bianco, e nero. Toscanello bianco, e nero. Il di Madama morello fa due volte, per la longhezza somigliasi al Ciprio sudetto. Il Coruo Marino, & il Conellino negri, fanno due volte, & assai secondi per la Piazza. Il Gentile bianco, anzi giallizz, fa due volte, quando li conduca a perfezione, poiche come gentil, sì di nome, come di fatti, teme arie, nebbie, e gran caldi. Il Porcino fa due volte, abbondantissimo per la Piazza. Il Pasquino nero fa due volte, e resiste al freddo. Il Sampiero fa due volte, primatius buono per la Piazza. Il Verdecchio, che resiste al freddo buono da seccare. Il Brusciotto nero, e bianco, che matura ancor l' Inverno. Candellino. Il Melone, Fichi peregrini. Il Carico bianco. L' Agostano nero. Il Tortorino. Il Granello. Il Lardaro bianchi, e primi a maturar l' Autunno. Il Cavalier morello. Si raccolgono i Fichi solo maturi con Un cestello, o con vasetto di latta posto sopra vna longh' asta, & il modo di conoscerli è in verso del Marino descritto.

Pendente il capo, e lacera la spoglia.

Nel piano piantanosi li Fichi, ne' Chiostr, o nelle corti, oue da qualche muro siano reparami da venti freddi, con tutto ciò si seccano quando passano inuernate rigorose, ne li gioua il rincalciarli di terra due, o tre piedi alto, ne li fasciarli di paglia, o di stioia, o di stracci il resto del tronco, ne il ponere i rami minuti in canne, il che per li più gioua in altri più temperati climi, & ancora su' nostri colli. Tal volta men-

mentre sono giouani piegati, e coperti di terra gli hò saluati, mà quello quando si-
no ingrossati non si può praticare; vna specie di questi, che naturalmente quasi pi-
gmei restano nani in vasi à guisa di Naranci inacquati l'Estate, l'Inuerno in luo-
ghi coperti gli hò conseruati procurando con ogni potere (non ostante, ch'io villeg-
gi in piano) d'hauere di questo più soauo frutto, di quanti ne reghino da legno. E
si come la terra somministra all'huomo il Vitto, mediante il pane, e'l vino, così
quest' arbore quasi di quella emulo nel tempo del mietere, e della vendemia due
volte in vn'istesso anno ne prouede di frutto, qual fresco serue di companatico, e
secco in luogo di cacio, è tanto dolce, che si tiene per il simbolo della soauità, e dol-
cezza, e di maggiore nutrimento, e sanità di qual si voglia altro, perche dassi sino
à Putti di poco nati: mangiato, l'Huomo risuegliato rende allegro, e dormendo in-
duce sogni gustosi, cantò Ermippo.

Vuaq; passa Rhodos dantes, & somnia grata ----- Ficus.

E perche l'Arbore sia così al gusto aspero, & il frutto dolce, rende la ragione
Teofrasto, perche andando tutta l'humidità nel frutto, lo rende dolce: per contra-
rio la siccità, che resta nel legno lo fa amaro, per lo che ancora vogliono, che dal
fulmine non sia tocco: seruesi alle prime tauole con ghiaccio, ò neue, e da molti in
riguardo della calidità, se li bene acqua dietro: mangiato frà pasto fa venire la fe-
bre, e si vede in Ateneo, che Aristofano vedendo vn febricitante, indouinò, che
hauera mangiato Fichi dopo mezo giorno: è frutto carissimo à gli Vccelli, onde
cantò quello.

Iucundas Auibus Ficus plantare recusant.

Et à gli buomini.

Te fures spogliant, spogliant te rostra volucrum

Dulcedo ò ficus te tua persequitur

L'Epigrammista ancor egli scherzando in nome del Beccafico disse.

Cum me Ficus alat, cum pascar dulcibus Vuis,

Cur potius nomen non dedit tua mihi.

Ingrassa ancora più d'ogn'altro frutto, come s'è detto d'Apitio, che ingrassauà
Porci con Fichi secchi.

Hà quest' Arbore varie altre Virtù, come legato à Un Fico qual si voglia indomi-
to Toro, si fa pacifico, e mansueto. Frolla la carne, che a' suoi rami sia appesa, & xio.
questo da Un tal Aristione Cuoco fù scoperto à caso, perche hauendo attaccato à vn
Fico Un Gallo, che di poco era stato sacrificato ad Ercole, lo ritrovò tenerissimo,
ancorche morto lo stesso giorno, e la ragione è addotta da Plutarco, perche ne viene
Un tal alito, ò aura gagliarda, e calda la qual fa frollare presto le carni, e per que-
sta stessa ragione il latte di quest' Arbore fa quagliare il latte de gli Anima'i, come
s'è detto, e fa guarire la morsicatura delle Vepi, e de' Scorpioni, e della Donnola;
e la Scuola Salernitana cantò.

Scroffe, apisteme, & inflation si curano

Con empiastri di Fichi in acqua cotti.

Il Papanero aggiunto trae fuora l'ossa,

Generan anche i Fichi assai pidocchi.

E di Venere agguzzan le saette.

Que

Quest' arbore è più nominato nella Sacra scrittura di qual si voglia altro cominciando da quando il nostro primo Padre, dopo hauer peccato, si coperse di foglie di Fico, dall'asprezza delle quali volse denotare penitenza, o rintuzzamento de' desiderij carnali, secondo Ireneo, e seguendo fino a quando l'infame Giuda a questo s'appese; del legno di quest' Arbore se ne fanno targhe, e gli Antichi Idolatri ne faceuano la statua delli Dei de' gli Horti; de' Fichi si fa aceto, come s'è detto; la cenere di questo legno è più mordace d'ogn' altro, e però se ne serue a far liscio per far acqua per lo sapone, e da conciar oliue, già detto, & incorporata con unto sana il mal del Fico, certa cosa è, che i Fichi mangiati nettano le reni, e solouano il corpo, e massime li raccolti con la rugiada, qual poi presto si costringe; ma di più con Un Fico secco rouersciato, e bagnato di miele, si fa Una supposta, qua s'è tanto fritto, quanto qual si voglia fatta in altro modo. Galeno Vorria, che i Fichi secchi si mangiassero con timo, o con pepe, o con saturea, giudicandoli sani in questo modo, e per gli ammalati ancora; li Fichi secchi cotti con radica di Giglio, e di Maluauschio, & impiastriati sopra tumori, li maturano benissimo; le foglie vagliono, per dritto del Muttioli, per prouocar le moroide, frugandosene il sedere, & Isai Profeta sanò Una ferita d'Ezechia Rè con Fichi; della triaca poi de' Rustici fatta con Fichi, già s'è detto.

Giugiole.

Sito.

Sterco.

Acqua pettorale.

Mandorle.

Le Giugiole furono portate in Italia, della Prouincia di Siria, di Sesto Papinio, al tempo d' Augusto. Niuno de' gli Antichi le semina, ma di rami barbati, che pullulano al piede di quest' arbore, consegnano il popolarlene. Plinio solo nomina il seminarli, e se alcuno hauesse qualche dubbio del lor nascere, col stringerle in Una morsa, ouero con lima le rompa Un poco, che al sicuro nasceranno, ouero con una moderata percossa di martello si spacchi vn tantino l'osso: nati si trapiantano di Primavera tardi, in luogo anz. caldo, che temperato, o vicino a muro, oue da quelle possino esser difese dal freddo, e però l'Inverno se gli pongono al piede pietre, quali l'Estate si leuano. Non solo mai si pota quest' arbore, ma poch' altro beneficio se gli porge, non dico, che il lauorar il terreno, e darci sterco di Bie, qual ama assai, non sia per giouarli molto, ma incolto ancor fruttifica: è più tardi d'ogn' altr' arbore a metter la foglia, e più presto la perde: vive assai. s'inscrive in se stesso a bietta, e forsi s'appigliaria sul Prugno; ma perche non traligna molto, seminato poco s'usa d'intalmarlo; cresce più a bell'agio d'ogn' altro fructo, è grato più a Putti, & a Donne, che praticato in tauole de' Signori; ancorche i Medici Antichi lo detestino per frutto di poca sanità, tuttauia i nostri moderni Medici, come nell' Antidotario ultimamente pubblicato, se ne seruono in compagnia di regolici, fichi secchi, vna passa, d'utuli, orzo, capeluenere, & isopo, per far acqua pettorale.

Africa quam misit, fert baecae sponte rubentes

Ziziphus, hæ tussis sunt medicina malæ.

Per lo che i Latini la chiamarono Iuba d' Inuamento, da che Giugiole.

Le Mandorle sono vna specie di noci, viene questa parola dal Greco Amygdala, che secondo Sinforiano vuol dire noce longa, non sò però, oue lo ritroui: altri molto meglio dicono, che venghi da quei molti buchi, che il guscio di quella ha, quali Rimulas i Latini chiamano, i Greci Amincar: Catone la dice noce Greca,

e Vir.

e' virgilio
colto in qu

Frà Va
continenz
& il fruct
riporta il

Noi d'au
amara, e s
dall'orecch
fida, e post
corridor

pongono li
ma secche
Mandorle
more vife

pol'mone,
do l'istesso
rompono a
per se stesse

lore di capo
alle Volpi
non ritrou
giano, ch
bore, me

e dolci si
dure, le re
conde, com
lità d'anim
Puglia, si

zo le mar
con la pu
che arric
cono, ne f
e fanno le

queste due
ti, perche
queste d'is

e Virgilio se nominà noci saluatiche, oue le descrine per presagio del futuro raccolto in questi Versi.

Contemplator item cum se nux plurima Syluis,
Induet in florem, & ramos curuabit olentes,
Si superant fætus pariter frumenta sequentur,
Magna; cum magno veniet tritura calore,
At si luxuria foliorum exuberat vmbra,
Nequaquam pingues paleæ teret Area culmos.

Frà Varij significati, che di questo Arbore si propongono, il rassomigliarlo alla continenza mi pare molto à proposito, perche si come questo hà la scorza amara, & il frutto dolce, così è difficultoso, & amaro il seruar la continenza, mà se ne riporta il dolciſſimo frutto d'immenſo merito.

Noi due ſpetie di Mandorle trouiamo, ſeluaggie, e domestiche; la ſaluatica è amara, e ſerue per uſo della medicina in oglio, mediante l'eſpreſſione, qual leua dall'orecchie la ſordità, & il cingolamento gioua all'opilatione, diſſipa la Ventoſità, e poſto ne' criſtieri ſana i dolori colici, ouero preſone oncie quattro ſana ancor i dolori di fianco, e di rene, & in acqua, mediante il lambicco, nel quale ſi pongono lib. ſei di vino generoſo, ouero maluagia, per ogni lib di mandorle prima ſecche naturalmente, poi rotte, & al fuoco maggiormente aſciutte. Queſte Mandorle, ſi come l'oglio, & acqua hanno facultà di nettare, e leuare ogni humore viſcoſo, ouero oſturtione, che ſia nello ſtomaco, nel petto, nel ſegato, nel polmone, e nelle viſcere, ancorche aſſai attaccata, e poſta ne gl'intimi Vaſi, facendo l'ſteſſo ſſetto ſino alla pelle, quale riſchiarano, e rendono il primiero colore; rompono ancoſa i calcoli, e delle rene, e della Veſica; pigliate queſte Mandorle per ſe ſteſſe, fanno dormire, e peſie con aceto, applicate alle tempie, leuano il dolore di capo; in ſine preſe auanti paſto diſendono dall' Ubbriachezza; nuocono alle Volpi & à Gatti, ſe miſciato con altro cibo ſe gli fanno mangiare, per il che non ritrouando acqua comoda, ſi muoiono; nell' amaro di queſto frutto ſauoleggiano, che ſia eſpreſſo il dolore d' Aris figlia del Rè Mid i trasformata in queſt' Arbore, mentre per amarezza piangeua la perdita dello ſpoſo. Le domestiche, e dolci ſi diuidono in due altre ſpetie, Una tenere forſi le Naxie d' Ateneo, l'altra dure; le tenere ſono tanto ſfuggite da Mercanti di Mandorle, per non eſſer così feconde, come l'alre, quanto ſfuggite da Donne, Fanciulli & Vccelli, per la facilità d'ammaccarle, che ſi fa con due dita; le dure, ancorche ſiano di molte ſpetie in Puglia, ſi conſiderano ſolo ſotto trè ſorti, Una le grandiffime, l'alre mezzane, terzo le minime. Le grand'ſſime, forſi le Ciprie d' Ateneo, longhe ben quattro dita, con la punta riuolta à guiſa d'hamo, ſono più riguardeuoli per bellezza, che perche arricchiscano, eſſendo, che molti anni ſono ſterili, e quelli anni, che producono, ne fanno poche. Le mezzane ſono quelle, che chiamano Mandorle comuni, e fanno le frondi più grandi dell' altre ſpetie. Le minime ſono le ambrogine, e queſte due ſorte fanno abbondanti, e doutiouſi queſi paefi caldi, oue ſono frequenti, perche ne producono in tanta quantità, che ne prouedono gli altri paefi ſterili, queſte deſiderano il terreno facile, leggiero, aſciutto, e quaſi rena; quindiè che

Man-
dorle
amare,
e ſue
virtù.
Vſo in
Medi-
cina.
Oglio.
Acqua

Colli-
uatione-
Terra.

in que-

in quest' nostro Contado se ne vedono pochi, e quei pochi sù colli, perche vogliono aria calda; ben'è vero, che si racconta per marauiglia, che in Inghilterra tal volta hanno perfectionato il lor frutto; vennero, secondo Ermipo, di Tassigonia; sono nemiche dell'ingrassamento, e dell'humido, per lo che, ò si perdono, ò fanno frutto amaro; dall' altra parte lo sterco Porcino misticato con Urina d' Huomo, l'Uno, e l'altro ben fracido, li rende fertili, & il frutto d'amaro diuene dolce: lo stesso effetto causa il coltivarle con Vanga, ò zappa, si come dal non lavorarle insalutichite fanno frutto amaro, il che gli auuene ancora, quando da Pecore siano rossicate; Volend' piantar questi si capino di quelle gli ossi, le quali prosperino felicemente in quel paese, ouero trapiantar de' barbati nati in quella parte, e s'è offeruato, che ne vorrebbero vicine più piante, quasi, che una sola della solitudine s'attristi; nella vigna, oue le viti felicemente creschino con buon'viti, per esser terreno loro à proposito fanno bene, ne ombrano la vite, per la rarità de' rami, e delle frondi, la vite poi stessa ami, e s'allonga assai sopra quest' arbore; Vogliono, che trapiantati più volte facciano più dolce frutto, mà da noi non si può praticare, che con gran pericolo di perderle: l' amarezza tal volta deriva dalla troppo abbondanza d'humore, à questo si prouede col farci un buco nella radica, e quello chiuder con vn legnetto di quercia intinto in miele, basterà solo ancora il far' vn foro nel gambo dell' arbore, acciò per quello distilli il superfluo peccante humore. Alcuni insegnano lo scriuer qualche parola nel gariglio della mandorla, che si deue piantare, affermando, che quante mandorle produrrà quella pianta, tutte saranno così scritte; in questo nostro clima potiamo contentarci d'hauerne quelle poche, conforme piace alla natura douarci, e più tosto con l'insitione, col surcolo, ò con l'occhio prouederci di qualche miglior specie; frà noi, oue prima, che l'aria sia temperata da far' insiti, questi arbori hanno fiori; i sorcoli si deuono sepellir sotto terra il Verno, poi dissotterati à suo tempo far l'insito, ò in se stessi, ò nel Persico, ouero nel Prugno, aspettando il Luglio inserir à occhio nuouo ò sopra ramo nuouo; Varrone vuole, che delle Mandorle le Api canno cibo, miele, e cera. Quest' arbore con infinite comodità orna le tauole, primo acerbo, anzi à pena comparso, libero da lanugine, freddo in giaccio si serue, & à Donne grauide sono grate; si siroppano così acerbe, facendole bollir in vino, ò sappa, in leccate con secchi di cinnella, e chiodi di garofalo, ouero si siroppano in zucchero chiarificato, ò miele purificato in tutti i quali modi, & ancor dell'acerbe verdi si fanno crostate, & entrano ne' piedi. Mà quando poi cominciano ad iadurir' il guscio insieme con l'ossi, e che il gariglio è ancor candido, e morbido, althora si sbaccano, e pelati si ritornano ciascheduno nel suo guscio, spruzzati d'acqua rosa; vero è, che le secche secchissime con acqua tiepida pelate si ridicono alla medesima qualità di candore, e tenerezza, e state in acqua rosa si seruono poluerizzate di zucchero, si come le stesse mandorle pelate s'inzaccherano; se ne fa poi salsa esquisita già detta, ouero conuertite in latte se ne liga ogni minestra, ò viuanda di magro, ò si tramezza lasagne, ò se ne copre ogni pesce cotto lessò & altre viuande già dette.

Se ne fa minestra dotta mandolata, seruesi di latte di mandorle per far bianco man.

mangiâr per giorni di mágro, col quale si mischia polpa bianca di pesce, riso, zucchero, & acqua Rosa. Si fanno anche di mandorle dolci pistate vari gustosi inganni sù le tauola, & in particolare volendo figurare una gioncata per un piatto reale, lib. trè di mandorle ottime state bore 24. infuse in acqua, poi pelate, assai si pestano, poi si stemperano con lib. trè d'acqua limpida, e se gli aggiunge Una lib. e meza di zucchero fino, con Un poco d'acqua rosa, un poto di decottione di pesce, mà fred da, & Un poco di fiore di sale, ogni cosa misticata si pone in Un Vaso vitriato, & di nuouo stagnato, sopra le bragie à scaldare, mà non à bollire, oue con spatola, & cucchiario di legno netto, continuamente si maneggia, dopo si pone à raffreddare, sempre considerandola, però che quando si vede, che comincia à quagliarsi, si ponga ne' preparati vasi di gionchi, & canestrelle ad assodarsi affatto, & à sgocciolare, e così sarà diuenuta gioncata.

Con la sudetta compositione di gioncate si potranno empire la metà de' gusci d'oua, poco rotti nel rotarle, mà ben netti, e liberi da ogni pellicola, & altra cosa; poi hauendo preparato con pasta di marzapane zaffaranata pallotte à guisa di rossi d'oua, vi si pongono nel mezzo, e seguasi ad empire i gusci col latte di mandorle sudette, quali si lasciano insodire, e congelare, poi si scorzano, come l'oua dure ordinarie, e si seruono parte intiere, e parte spaccate con dubbia vista.

Aggiungesi alla sudetta compositione, per i sopradetti vsi preparata, Un poco di zaffarano, tanto che pigli colore di butiro, il che ogni poco effettuarà, gettasi in Una cassitta, & forma, come si fa lo stesso butiro, con un panno lino sotto, doue leuato, rassi dato che sia, e libero dal panno lino, si serue, & in fette, & sopra crostini, come se fosse butiro vero. Quella parte grossa, la quale nel colar la sudetta compositione, come hò detto, che sarà restata nel setaccio, misticasi con Un poco di quella sudetta compositione già colata, e se le aggiugne decottione di neruo sudetta raffreddata, poi in scodelle buccate acciò possi trasmetter l'acqua si pone, e si formano ricotte finte. L'uso però di questi sudetti latt, e delle mandorle stesse non è lodata per febricitanti, & per chi sia diffettoso di calor di capo, perche con Una certa oleosità, che contiene in se la mandorla, riscalda la testa, fa dolere il capo, e può conuertirsi in colera, vero è, che le fresche contengono meno di questo vizio; e delle secche volendo far latte corretto, s'abbruschino le mandorle, poi si facciano stare, come s'è detto infuse in acqua 24. bore, e fatto il latte, molto si maneggi, e dopoi se ne leua la schiuma, che così si libera da oleosità, e da offesa.

Con Mandorle amare, monde, e peste minute stemperate con acqua rosa, mischia ta incorporate con rossi d'oua toste, si fa manteca nobile. Il legno di quest'arbore non molt'atto à officio alcuno, perche non viene molto grosso, e fragile, nodoso, e gommoso; fu però nobilitato dalle due Verghe nella sacra scrittura, quali erano di questo legno, e quella d'Aron sommo Sacerdote, col manifestar fior di quest'arbore, il quale è il più sollecito à fiorire di tutti i frutti, vuole denotare la diligente sollecitudine, che deuono hauere i custodi dell'anime del lor gregge, e si come il sollecito di questi arbori è stato favorito dalla natura di tanta forza, che i suoi fiori non temono ne brine, ne ghiacci: così il zelo, e sollecitudine d'Santi Prelati è favorito dalla Maestà di Dio contro ogni rabbia di persecutione, & heresia.

Quar.

Quante Varie compositioni facciano i speculi di mindorle dolci per uso delle
 tauole, faria longo il dirlo, ancorche questo frutto vnito con zucchero, & aromati
 sia di molto gusto, & orn le mense, ne meno mi diffenderò nel dire dalla sua Vir-
 tù per uso della medicina, e quanto si pratici, perche la sola frequenza d'oglio di
 mandorle dolci ne rende ogn'vno certo, e fassi mediante il torchio, con l'espres-
 sione di queste rotte, e pistacciate, e scaldate, o con fuoco, ò con aria, ò con Sole,
 ò con farle stare ammontate, tutti questi Varij modi di riscaldarle si propongono,
 perche con questo riscaldamento se ne caua più oglio, mà è assai più perfetto quel-
 lo, che si caua senza riscaldarle, se bene in minor quantità, quest'oglio libera da
 dolori colici, gioua à gli etici, mitiga le asperità della gola, del petto, e del polmo-
 ne, preso; in ogni parte estrinseca poi applicato rinfresca, amoroide le durezze,
 e lena il dolore; Usasi dalle Donne di parto e per lenare li dolori, e perche moue
 il corpo, che effectua più gagliardamente se sarà fatto con Mandorle senza la pelle;
 è ancor grato, e sano ne' cib, e quando sia fatto con Mandorle calde, pelate, ben
 asciutte, non è così facile à venire rancido, e mediante l'infusione se si ri si rende
 odorifero di quelli.

Vfo in
Medi-
cina.

Mela.

Saluati
che in
vino,
aceto,
& agre
sta.

La generatione delle Mele in domestiche, e saluatiche diuideremo; di queste
 l'Economia rustica fa nascere più Voluntieri i semi, come s'è detto, che delle do-
 mestiche, sì perche nascono meglio, sì perche nate, e fatte arbusti hanno scorza
 più grossa di quelle, che vengono da seme domestico, e perciò s'appiglia meglio in
 queste ogn'insito; di queste, anzi della più saluatica specie se ne fa prima agreste,
 quando non ancor mature stringendole se ne caua il sugo acido, e quello al Sole si
 condensa; se ne fa di poi vino, quando sono un poco perfette, e massime di quelle,
 che venendo bianche l'Agosto, pare che porghino commodità in tal stagione di vino
 desiderosa, & alcuna volta poco abbondante di farne, ammaccandole, e ponen-
 doci sopra acqua bollente all'uso dell'vna, ouero che sia stata al Sole à riscaldarsi,
 si caua dopo tre giorni, & acciò non inacetisca si fa bollire, perche ancor da Me-
 la se ne caua aceto, ò lasciando stare il sudetto vino molto tempo di non cauarlo
 della tina, ouero tagliando le Mela in quattro parti, e prima che s'ammacchino si
 facciano star al Sole, oue diuenute acetose, il sugo sarà aceto, tutti vtili d'assai
 consideratione, oue sia penuria di vino d'vna, e massime secondo il Porta, ritor-
 nando le forze perdute, non solo à gli Huomini; mà à gli Animali ancora, più
 vna Mela mangiata, che vn pane. Scrive Giouanni Brurino Campeggi, che que-
 sto vino è conseruato da Normandi trè anni, e che lo portano in Inghilterra à
 vendere, al che fare conuiene, che vfino qualche artificio, inacetendosi la Mela ta-
 gliata in breue tempo, dal che si fa concetto della loro frigidità anzi se dopo tenuto
 il vino primo si lascieranno asciutte per qualche tempo, dappoi ci si porrà sopra ac-
 qua, e si terrà ben chiusa la tina, in capo à quindici giorni se ne cauerà aceto. Ol-
 tre di ciò c'è vna specie di queste di non tanta ingrata saluatichezza, che ben con-
 seruate tutto il Verno, si lasciano mangiare, quando le domestiche sono fornite, e frà
 l'altre specie ce n'è vna di rosso vago tinta, tanto bene, che alle Mela rose rassimi-
 glia, solo alla sua durezza si conoscono, per causa della quale si conseruano benissi-
 mo senz'alcuna diligenza fino alle nuoue; hauemo ancora le Mela rosse saluati-
 che

che, il che
 inferita su
 rebbe val
 Quanto
 nome a l'u
 Claudiane
 sio, Manli
 Plinio per
 ne è da stu
 che, è so
 proprio ne
 da, e però
 natura bu
 di più dura
 cond'anno
 ca due pie
 none ale
 sua breue
 mi seccbi
 arbore cin
 scono meg
 morto arb
 sufficienz
 mudo vien
 simi, è oc
 su'l prugn
 scrue Pl
 rito ogni
 queste due
 gie, vna
 Giovanni T
 racoloso m
 di Benede
 quanto dila
 concetere
 con'altro
 cupa con l
 vna parte
 confabula
 lice, è so
 tione, simi
 hanno cre
 coli, siano

che, il che ripugnà a quanto scrive Plinio, che questa spetie sia tale per esser stata inferita su l' More nero, giouandomi a credere, che chi l'hauesse inferita, non si sarebbe Valso di sorcolo saluatico.

Quanto alle domestiche, non c'è cosa nell'Agricoltura, c'habbia apportato più nome a' suoi coltiuatori delle Mela. Le Apie, le Mazzie, le Gessie, le Manlie, le Claudiane, e le Spaciane degli Antichi, hanno immortalato Apio, Mazzio, Gessio, Manlio, Claudio, e Spaccio, qual era un seruo, sì che è molto ben'offeruato da Plinio per dar' a diuedere, che non le nobil famiglie hanno illustrati questi frutti; ne è da stupirsi se di queste nominate spetie non duri il nome, che dell' Apie, perche, o sono corrotti, o chi prima le coltiuò in queste parti, volle coll'importi il proprio nome abballir' il Romano, & essaltar' il suo. Ama quest'arbore aria fred-

Delle
dome-
stiche.

da, e però in Egitto non si ritroua, in Ponto ce ne sono assai, Vuole terreno di natura humido, quindiè, che quelle di piano sono giudicate più perfette, si come di più durata le nate in terreno dolce, che in terreno forte, passato il primo, o se-
cond'anno dopo l'infitione, si portano nel pomaro, o nel campo ponendoli in una buca due piedi profonda, altrettanta larga, in si lasciano star' un'anno senza coltinatione alcuna, l'altro susseguente si possono zappare un qualche poco; il resto della sua breue vita non ha bisogno d'alcuna coltura, e perciò fanno bene ne' Prati, i rami secchi con mano più tosto, che con falce si deuono leuare: caccia ancora quest'arbore circa il piedi alcuni rametti, quali barbati d'anni due si trapiantano, e riescono meglio quelli, che lungi dal piede pullulano, che li vicini, mà quelli, che dal morto arbore quasi figli ringioueniscono non potendosi asportare, in ingrossati a sufficienza s'inferiscono, la qual'operatione per esser arbore abbondante d'assai humido viene fatta bene nello scemar della Luna col sorcolo a bierra, o ne' giouanissimi, a occhio trà la scorza, e il legno in se stesso, su'l cotogno, su'l spino bianco, su'l prugno, su'l sorbo, e su'l pero, s'appigli ancora su'l persico, mà non ci uiue, scrive Plinio, e ci si deu credere, d'hauer veduto a Tiuoli sopra una Tiglia inferito ogni sorte di Pomi, e che dall'istesso seruo nel Platano ne venne la Mela rosa; di queste due proue ne siamo liberi in questo Campo, non sapendo io altro, che due Tiglie, una nel Giardino de' simplici nel Palazzo publico, l'altra nella Corte de' Signori Talcotti; e de' Platani vno solo hò veduto su'l colle della Coruara, qual miracoleso in capo un longo, e fruttifero uiale, fa Vega prospettina all'habitatione di Benedetto Vittorij Gentiluomo tanto versato nel Canagliereisco armeggiare, quanto diligente, & esperto Agricoltore; & in Vero se la natura è stata scarfa in concederci pochi di questi arbori, questo è tanto riguar diuole, che non nuidia alcun'altro della Campagna di Roma, o d'altra rigione d'Italia più calda, però che occupa con l'ambito de' rami otto pertiche di diametro, tanto poi ben compartiti, che una parte non è meno restita dell'altra, difendendo egualmente li conuitati, i confabulanti da ogni parte da Sole. Quanto poi, che il Melo s'appigli sopra il Salice, o sopra la Fioppa, o sopra l'Oppio ne parlarò a bosso nel trattato dell'infitione, similmente può esser, che s'appigli sopra un gambo di cauolo, onde alcuni hanno creduto, che le primatui Mele da noi chiamate celiari, si come i cauoli coli, siano queste così inferite, mà s'ingannano, perche caso, che il sorcolo s'appi-

Aria.

Terra,

Con-
serua-
tione.

gliass sopra il cauolo, non hà più longa vita di quello s'habbia lo stesso cauolo, cioè d'un anno, ò poco più. Queste Mele prima che quanto più si sollecitano coll' inacquarle d'acqua tepida tanto saranno di maggior emolumento col venir presto nel venderle alla Piazza, perche l'inacquare con questo modo ogni frutto matura assai più presto, e m'è succeduto nella lugliatica a' primi giorni di Luglio. Si raccolgono le altre specie di Mele quando i semi sono fatti netti, e sodi, & allo scem'r della Luna, circa la metà del Mese d'Ottobre, e con mano, ò dopo il mezzo giorno, ò almeno dopo asciutte da rugiada, ò pioggia, il tutto serue per la loro conseruatione, si come gioueriali molto se hauessero hauuto vna brinata, ò due,

Con
seruarle. ananti si cogliessero; raccolte fino, che sono dure bisognarebbe portarle al luogo oue deuono stare, perche quanto meno si maneggiano, tanto più sane si ripongono, il luogo, che vuol esser freddo facilmente da noi se gli troua, e sopra stuoie, ò paglia assai commodamente si conseruano in stanza oscura, asciutta, fresca, & oue non vada fumo, ò mal'odore, ponendole non molto grosse, mà ne' grandi freddi con paglia ci conuien coprirle, acciò che non gelino, non occorre accomodate nel sudetto modo più mouerle, ò rinolgerne, ò leuarne le marcie, perche sempre non è vero, che le sue vicine si marcino subito; qualche pregiata specie raccolta con la sudetta diligenza, e poste in vna cassa volte nella maniera, che nascono sù l'arbore, inuoluppate trà foglie di fico, ò di noce, ò trà segatizza di foppa, ò d'abeto ben'asciutta, ò in alga marina poste in maniera, che vna non tocchi l'altra, si conserua benissimo con auuertenza, che nella stessa cassa non sia, che vna specie, e però nel riponere quantità, par che queste diligenze nell'abbondanza non si possano praticare, si douria almeno auuertire di poner ogni specie da se, & libere da frondi, e rametti; altre le infangano di terra creta, ò di gesso stemperato, altri il piccollo solo incretano, ò incerano, alcuni le conseruano in miglio, ò in orzo, che tutto in poche si può praticare. Dauano gli Antichi il primato trà le Mele all'

Apie.

Vfo.

Apie, e per l'odore del quale ne sono più abbondanti le Apiole picciole, e per la sua dolcezza; e se bene la scorza di tutte le Mele abbruggiata leua ogni male odore dalle stanze, tuttauia questo più all' Apie si conuenie per esser' il loro grato quanto altr'odore. Vn diligente Credenziero leuaua quasi tutta la carne dalla Mel' Apia, senza romper la scorza, eccetto, che tanto quanto si leua di guscio dell'ouo, quando si vuol sorbire; di poi postoci dentro ogio di gelsomino, ò d'altro odorifero, con vnglietto di bombace fatto à punta ci ponea fuoco, e fatt'ne vn lampadino mirabile, con vnione di tanti pretiosi odori, con gusto, e stupore di tutti ne ornaua la stanza, anzi passando con l'arte più innanti, leuaua la carne nel sudetto modo d'vna gran rapa, riducendo la scorza sottile, e trasparente, & in quello poneua il sudetto lampadino, qual spirando odore faceua risplender la rapa, come vn globo di fuoco, e se voleua si giuraua dentro vn volto d'vnhuomo, con l'aprir la scorza, bocca, e naso, & occhi a' suoi luoghi rappresentaua si come ancora ogn'altra figura; di Mele Apie si fa l'isla, e sapore odoratissimo. si come il suo sugo si cana, e chiarifica col lasciarlo deporre per seruitio, e ristoro de gli ammalati. Mà la Mela rosa per la sua bellezza, ò rotondià detta Orbicolare, o Piatania munita dall'odore della rosa, da cui hà il nome, e con sugo di saporita dolcezza del principato all'altre concesso si do.

Rosa.

fidolenà.
lere da sem
sappa, ò in
forma, e co
lezza, odor
tognine, qu
che possano
pensero il

Perche
di queste m

E di più i
dissimo gust
ce lo partec
sono le salu
Calimania
ta, solo da
vno di que
luogo ci si
za ligato
sta, e si fa
questo colo
quando d
fento nomi
tra acqua m
à lasciarsi g
ancor tutta
genza d'ira
ne, siue, e
in uo con
moare nel
per questa
quale si v
del castro
uasi piena
Rafici in
fatti ancor
l'acqua po
questo calo
gione preda
giorni, ben

si dolenà. Queste àlle seconde tauole crude, e cotte si seruono, ouero monde, e libere da semi, inseccate di cannella, e garofalo si siroppano in vino, ò in mollo, ò in sappa, ò in miele, ò in zucchero. Hauemo ancor Una spetie di Mele, le quali alla forma, e colore rassomigliano le Cotogne, se ben più piccole, mà in dolcezza, bellezza, odore, e durabilità, agguaglianti, e forse superanti l'altre; chiamanosi Cotognine, quali hanno di molti partiali, che al principato le porteriano, e vogliono, che possano essere le chiamate Melimele dalla dolcezza, e non le distoglie da questo pensiero il detto di Martiale.

Si tibi Cecropio saturata Cydonia melle

Ponentur, dicas hæc Melimela licet.

Perche le Cotogne realmente non sono dolci, mà si bene queste Cotognine, e forse di queste intese Virgilio, quando disse.

Aurea mela decem misit: cras altera mittam:

E di più inuolte in pasta, ò carta bagnata sotto la cenere cotte, sono di giocondissimo gusto; le Paradise pe'l molto lor'odore pregiate si tengono frà panni; acciò ce lo partecipino; à chi gusta l'acido col dolce lodo assai le ruginose, di questo ci sono le saluatiche, e domestiche, con lo stesso nome sono chiamate d'Ateneo. La Calimana tanto gustosa, quanto sana, da gli Antichi forse per altro nome chiamata, solo da Carlo Steffani, e dal Galli è nomata, qual' insegna, che di soprauita à uno di questi si leni tanta scorza, quanto basti à poterne leuare i semi, & in suo luogo ci si ponghi incenso fino; poi tornato à coprire il pomo con la sua stessa scorza legato, e cotto sotto la cenere si dia à mangiar così caldo, à chi hà mal di costata, che subito guarirà; quella spetie di rosse, quasi insanguinate erano lodate per questo colore da gli Antichi, mà non se ne seruano in crostate, come facciamo noi viuanda à loro ignota; hauemo Una spetie di Mela sù questo Contado, quale non sento nominare, ne lodare da altri; questa è da Una parte di color d'oro, dall'altra egualmente roseggiante, odoratissima quanto ogn'altra, e forse più, comincia à lasciarsi godere al Maggio, e seguita buona, e gustosa, non solo tutta l'Estate, mà ancor tutto l'Autunno, & quelle, che non si sono consumate, raccolte con diligenza durano fino à Giugno dell'alter'anno, e si chiamano Mele Garofale, dall'odore simile; Vi sono alcune mela nane, altre Francesche, altre Musi di bue, & altre infinite con varij nome, conforme i varij paesi, ogni mela possi seruire, & accomodare nel modo, che dell'altre si sono dette; il che si è fatto, perche è più proprio per quella spetie la conditura descritta. Quella però descritta da Giunio Silano, quale si uede ne' confini di Gomora non si pratica, però che questa in testimonio del castigo dato à quelli empi, uedesi rossa bella, e pare matra, mà aperta ritrouasi piena di caligine, e fumo. Si seccano in forno le Mela spaccate, e seruono à Rafuici in luogo di pesce la Quaresima, & alli Operarij nella Città cotte in forno; farsi ancora vino di queste Mela nel modo detto delle saluatiche, solo bisogna l'acqua ponercela bollente assai, & in più volte, acciò ancor il sugo delle Mela da questo calore possa bollire, e farsi vino, e senza questo calore per causa della stagione fredda non bolliria, e per la stessa causa si lascia bollire nella tina 25. ò 30. giorni, ben coperto acciò non sfiati fino, che è rischiariato, & à questo modo si cōser-

ua senza farlo bollire nella caldaia fino a Primavera, & è vino gustoso, e si può dare ad Operarij, ò almeno misticarlo con quello d'vna. Generalmente poi le Mela sono meglio cotte, che crude, ò poste trà Viuande, ò in conserue siroppate, che da se; sono ancor meglio le dolci, che le brusche, compartendo quelle mirabilmente il nutrimento al corpo secondo il Tati, è meglio il frutto dell' arbore giouine, che del vecchio, degenerando nella vecchiaia; ama assai quest' arbore l'orina humana, lo sterco Asinino, Porcino, e Caprino ben smaltiti, con i quali si libera da ruche, modo, che altroue s'è detto, & acciò allighi i frutti si circonda con Un cerchio di piombo auanti fiorisca; qual poi si leua quando ingrossa gli occhi per voler fiorire, e si pone vn piede lungi dalla terra. Tal volta ancora si carica quest' arbore di tanti frutti, che non li resta vigore da poterli crescere, & questo è rimedio lo scuoterlo, quando è in fiore, peroche li più deboli cadono; in questo nostro piano costumano il far frutto à vicenda Un'anno sì, e l'altro nò; Lo star senza frutto vn'anno, serue per ristorare in parte quell'humore, che in troppo abbondanza l'anno antecedente hanno consumato nel produr souerchia copia di frutti, in luogo de' quali crescono nell'a' longar i rami; quelli però, che sono in horti, ò luoghi grassi, ne fanno quasi ogn'anno, segno, che quando tralasciano questi, viene da penuria d'humore; chi scoteffe, quando sono in fiore, la metà de' rami in maniera, che non ci restasse fiore, forsi ogn'anno ne farebbero; quando le ruche fossero trà la scorza, & il legno quelle, leuato via la scorza con scarpello, s'ammazzino, e l'offesa con serco Vaccino si cura; alcuni ancora hanno in pensiero liberarli da animali nociui, con inasfiarli con acqua di Lupini. Sono le Mela di gran fastidio a' Giumenti, mentre le portano, se prima non se gli ne dà à mangiare, ouero se gli lasciano molto fiutare. Vuote Galeno, che al dolor del capo causato da vbbriachezza, vagliano le Mela austere cotte, e mangiate ne' cibi, e se si conoscessero le Cestiane de' Romani, quelle fariano à proposito, mà in lor difetto caperemo le più odorifere, per confortar il ceruello, & ogni membro, e di sugo acetoso, e dolce misto, per hauerle di temperata qualità, si come le mangieremo cotte, e con anesi per rompere li maligni flati da quelle generati; le crude, ò le austere, ò insipide si deuono fuggire, perche hanno il nome con loro.

His cauear mala sunt, dirasq; mouentia febres

Forma placet nitidi corticis, esca nocet.

I Volgari però la deriuano dal miele, dandoci ad intendere, che le dolci solo si debbono vsare. Onde fù cantato.

Optima cum parias homini tu poma; Morbo quis

Imposuit sapiens numina falsa tibi?

Il Cotogno è chiamato da' Latini Cidonio, da vn Castello di Candia in tal nome, d'oue furono portate, non sò però con qual' etimologia Catone prima d'ogn'altro Costonea, le chiamasse, forsi perche non sono nè buone, nè sane crude, e per contrario cotte sono confortatiue del cuore, e grate allo stomaco, questo arbusto à guisa di generoso Gentil'huomo fa seruitio del suo tronco ad ogni frutto, perche quasi tutti vi s'ippigliano sopra, mà egli per contrario per se fatto rozzo, non alligna sopra altro calimone, che il suo proprio, onde cantò quel Poeta.

Cum

Cum præstent cunctis se fulua Cydonia pomis,
Alterius nullo creditur hospiti.

Et quell'altro.

Post epulas Vxor, cur mala Cydonia summis?

Num tuus ut te vir tractatus odore petat?

Il saluatico nasce ne' boschi, ò siepi, il domestico, di cui sono Varie spetie, ricerca terra humida, cielo freddo, e vuol'esser vangato, fa spaliera assai bella, siepe assai forte; Il frutto si raccoglie del mese d' Ottobre, ò quando comincia à diuenir del color dell'oro, allo scemar della Luna, libero da quella lanugine, con vn poco del lor ramo attaccato, s'appende in stanza oscura, e non vicino ad altro frutto, perche l'vno, e l'altro si guasteriano; conseruasi ancora colto con le diligenze sopradette, ben maturo, libero da lanugine, e posto in Vaso di miele, in maniera, che soprauanti alle Cotogne, per lo che ancor il miele piglia odore, Et vna certa acrezza di gusto, e sanità. Plutarco ne' preceetti de' coniugati ordina, che la Sposa auanti Vada à dormir col Marito, mangi di questo Pomo, accioche la bocca le sappia di quest'odore, qual'odore è non solo di gusto, ma con singolar virtù è contra Veleni, e perciò tiensi nelle stanze; Reprime ancora quest'odore gagliardamente il vomito, risueglia l'appetito, e racconcia i stomachi guasti; Vogliono ancora molti, che se Vna Donna grauida mangiarà auanti s' auuicini il parto (perche allhora li fariano di nocumento) Pomi Cotogni, che partorirà vn Putto bellissimo, industrioso, Et ingegnoso.

Cielo.
Terra.
Colti-
uatio-
ne.

Con-
serua-
tione.

Vlo.

Nel secondo Libro di Cotogne hauemo fatto sapore, e cotognata di miele, e mosto, hora facciamo cotognata di zucchero; si pigliano otto uncie di polpa di Cotogne ben monde, per ogni libra di zucchero chiarito, nel quale si fanno cuocere à lento fuoco in Vn vaso di rame, ò di terra vitriato, quando sono cotte, che si conosce col gettare vn poco del liquore, che bolle sopra Vna scattola, e si veda, che raffreddandosi pigli corpo, e non scorra, all' hora ben ammaccate le Cotogne, mentre sono ancora nel zucchero si gettano nelle scattole, ò in vasetti di vetro, Et è viuanda utile per tutti, Et ammalati; in questa Cotognata si mistica ogn'amaro medicamento per vso di quelli ammalati, che abborriscono il pigliargli da se stessi, si stringono ancora le Cotogne ben mature, Et il sugo si getta in miele ben purgato, ò in zucchero ben chiarito bollenti, e se ne fa gelo perfettissimo, nel quale, acciò si quagli, si mistica Vn poco di gomma di dragante, disfatta in acqua di cannella, ò di Rose, ò di fior di Melangoli. S'arrostiscono le Cotogne nella bragia poi pilate, e leuato ogni seme, e durezza, si tagliano in pezzi, si pestano in mortajo, e si pissano, ò colano, poi fatte bollir in zucchero, ò miele, e cotte si pongono ne' vasi di vetro, ò legno, si siroppano ancora al modo detto delle Mela, e cotte sotto la bragia si seruono con zucchero all' vltime tanole: cotte sotto la bragia, inuolte in carta, o frondi, sono sanissime, oltre, che si tagliano in fette, e se ne fa crostata, ò tagliate in pezzi si tramezzano à viuande, ò in pasticci; della Cotognata se n'empiono offelle, e pasticcietti alla Genouese, entra ne pieni, e mangiata dopo pasto reprime i Vapori, che da' cibi al capo fossiro mandati; mangiate cotte innanzi pasto soluono il corpo. Dioscoride vuole, che i fiori delle Cotogne sijno utili alle infiammagioni de gli occhi.

Coto-
gnata.

Cielo.

Nespolo.

Colti-
uatione

Terra.

Cielo.

1. Nespolo dal Latino *Mespilus*, che in Greco molto à proposito Vuol dire meza palla, figurando questo fructo una meza palla, nasce, com' s'è detto da seme, ma tarda assai ad ingrossare, sì che viene meglio, che s'inscrisca à bietta, ò nello Spino, ò nel Pero, ò in se stesso, ò nel Cotogno, oue farà più grosso fructo; prima d'ogn' arbore, il primo, o second'anno comincia à fruttificare; deuesi ancor far l'inscrizione di Febraio, perche muouesi presto à germogliare, se bene poi è il più tardo fructo, che si raccolga, ama terra grassa, dolce, humida, Vicinità di fiume alligna in ogni Cielo, e d'ogni poca zappatura è contento; serue à far vna sorte, e bella specie per bauer dello spinoso; ammalato, con acqua di Lupini si risana, ò che Varrone l'è scordato, ò che non era al suo tempo conosciuto; anzi Eresbac vuole, che vn pezo fossi in confuso col Sorb; è fructo coronato come il Granato, & in riguardo della real corona, quelli due frutti non pagano d'atto ò gabellia alcuna, il Pontano disse.

Regum imitata Cor-nas Mespilia.

Non hò mai saputo, che si seruano cotte, come scrive Bruerino, ma si bene fresche, e verde di varie spatie alle seconde tauole; si potranno lasciar sù l'arbore assai, perche resistendo molto al freddo, si conserueranno meglio, che in altro modo, perche ragioneuolmente matureranno più tardi, che nelle stanze trà la paglia, in aria temperata, nell' aceto per Donne grauide si conseruano. Li Medici Salernitani dissero.

Le Nespole vrinar fan pure affai,

Ma rist. ingon il ventre, e son migliori

Le più molli, e mature de l'acerbe.

Il Mattioli scrive, che non solo ristagnano i flussi del corpo, ma delle gengiue de' denti, e della gola, lauandosi, e garzanzandosi con la decottione delle immaturre, e la poluere delle secche consolida le ferite fresche, e ristagna il sangue, e però si dà à quelli, che sputano il sangue, e così i fructi, come le foglie s'vsano con molto utile, oue faccia bisogno di stringere, corroborare, e constipare; cacciano ancora i noccioli delle Nespole, poluerizzati, e dati in decottione di petrosello in vino fatta, mirabilmente la pietra dalle reni.

Mespila fert laxæ medicamina Mespilus alui:

Comodaq Romaco dant alimenta malo.

L'Azarolo da gli Arabi chiamato Zaror, da che n'è venuto questa voce, è bñ-
Azarolo. unto comunemente per vna Nespola primatina, ancorche nelle frondi, nel colore, e nel gusto con quella non conuenga, ne Voglio contradire alla commune, ma col considerare, che la foglia dello Spino bianco, detto Oxiscanta, è poco differente di quella dell' Azarolo, sì come il fructo di detto Spino rosso, con poca carne veste vn'osso simile à quello dell' Azarolo, s'haurà occasione da dire, che chi potesse insieme tre di questi fruttini di spino, si faria la grossezza d'vn' Azarolo, quale hà tre ossi, ond'è ancor chiamato Tricocco, e si potria chiamare lo Spino Azarolo saluatico, ouero esso Azarolo Spino domestico; s'appiglia l'Azarolo sopra detto Spino, sopra il Cotogno, e sopra il Nespolo; sopra il Pero con difficoltà ci viene, sì come in campagna aperta in qual si voglia modo inserito, dura poco, ma trà schiostri, ò vicino à qualche muro, ò sopra colli ci stà, e viene bello, seruesi alle pri-

me, & ultime tauole trà neue, ò ghiaccio, se ne fà salsa nel modo d'ogn'altro frutto singolare; è frutto, che rende molto utile, peroche d'un'Azarolo non molto grande, m'affrisce il Patrone, che ogn'anno ne caua noue, e dieci scudi. L'Azarolo oltre esser grato alle Donne granide, leuali ancor la nansea, della quale in tal stato sogliono patire.

Il Pero nato di seme nel sopradetto modo, quando habbia almeno due anni, di Primavera, ò d'Autunno si trapianta nel quadro, oue deue esser inserito: V' si possono ancor trapiantare de' nati ne' b'ischi, ò nelle fratte da se, ouero de' barbati, che pullulano dalle radiche, ò dal piede dell'arbore, pur che siano d'anni due almeno; Vogliono ancora, che li rami posti in terra ben lauorata radichino, essendo vero, si potranno piantare da ambidue li capi, accioche ambidue radichino; qual si voglia di questi giunto à grossezza sufficiente, perche seminato d'genera più che altro frutto, si deue inserire, onde s'è cantato.

Infelix victus syluestris bacca Pirastris:

Insita sed ramis, fert piragrata gulæ.

Il vero il Pero, ancorche Vecchio, caccia rami pe'l gambo noui, e politi, atti à renderlo bello da indurre Agricoltore, cò l'insitione di varie sorti di Peri. e fassi di Marzo à bietta, con sorcoli leuati con mano, non con ferro tagliati, e se bene hauessero grosso l'occhio, e mostrassero il fiore; ouero apparisce la prima foglia, tanto s'appiglia; Vogliono ancora s'inserisca à occhio l'Estate, nouo sopra nouo: ricene in se l'inseriti di Melo, Azarolo, Nespolo, e forsi di Sorbo; sopra il Cotonuo inserite dicono, che facci frutti odorati, sopra il Melo non hà molta durata; Virgilio Vuole, che s'inserisca sopral'Orno. L'inserito poi cresciuto d'anni due, ò tre, si può trasportare nel Campo, ò nel Giardino, ò nell'Horto, perche se bene è Arbore grande, alza però i rami fragili, e pericolosi per chi il surmonta, in maniera, che con l'ombra non offende l'erbe, per la qual cagione dalle Vigne non si bandisce, più tosto con le radiche le quali assai profonda, suga di grasso il terreno, à che con lo stabbio, che per seruizio dell'erbe si prepara, si pronea: questo terreno vuol esser libero da pietre, perche gli sono nemiche, e vuol esser lauorato Una, ò due volte l'anno, perche incolto nella bontà deteriora i frutti; nel resto non ricusa qual si voglia sito, ancorche da freddi tardi sia tal Volta priuo de' fiori, si come dalle nebbie: produce più saporiti frutti sù monti, che in piano, oue però bisogna auerire, che habbia assai terreno, & fresco, perche come trouasse sasso, o lastra, e non potesse allungir le radiche, si faria inutile. Non è il meglio lettrame per il Pero, che i peli de' Porci, se bene è d'ottimo giouamento ad ogni frutto, à questi succeda il Buino. Il Pero così detto dalla forma pyramidale, che per lo più hanno i suoi frutti, si come dura infiniti tempo, così con molta pazienza si conuene aspettare, che à suo bel'agio cresca; è di tante specie, che non è possibile il raccor- darle; Le moscatelle sono così dette dall'odore, ouero moscatille, per andarci Voltare le mosche; quelle da gli Antichi si chiamauano superbe, perche più piccole d'ogni pera, Vogliono esser le prime à comparir mature sopra le tauole; di queste, oltre le piccoline, ce ne sono una specie più grosse & una maggiore; le Gagne, si come l'Angustiane dal maturare questi mesi, così si chiamano, conosciamo

Pero.

Culti-
uazioneCulti-
uazione

Terra

Aria.

Leta-
me.

Confer-
uatione

ancora le ghiacciole, le fauaroie, le limone, le sozobone, le zuccheremanna si da Estate, come da Inuerno, le batocchie, le rabbiole; le signore, e sopra tutte le bellissime, e gustosissime imperiali, le buon cristiane da Inuerno, e da Estate, le loue, le spinose, le fiorentine, le francesi più grosse, e di meno durata dell'altre, le sementi-grosse, e minute, quali sole ritengono l'antico nome, le granelle, le ruzzine, le zambrosine bianche, e nere, e minute dette giatone, le bergamotte, parola Turca, che vuol dire Pera da Signore, ouero Signore sopra tutte le Pera, come nota il Pissonelli, le cipolle odorate, le carauelle durabili, le cotogne, le fiche, le gnocche, & altre infinite, con le quali quest'arbore tutto l'anno è d'utile all'Agricoltore, satisfacendo all'Uniuersal gusto, ò con dolci, ò con brusche, ò con l'vno, e l'altro congiunti, ò cotte, ò crude, ò in l'vno, e l'altro modo sono buone; Il modo da conseruarle; le specie da Inuerno sino all'arriuo delle moscatelle, oltre gl'istessi detti delle Mele, tralasciati alcuni modi sottili, e difficultosi da praticare in quantità numerosa, si deuono raccorre quand'abbiano hauuto alcune brine dopo mezzo giorno, e che il Cielo sia sereno, nello scemar della Luna, con vn poco di ramo attaccato, s'appendono al suffitto di qualche stanza asciutta, & oscura, e Martiale ce lo insegna in quel verso.

Non Pyra, quæ lenta pendent religata genista.

Rime-
dio per
i vermi
contra-
rij à Pe-
ri, & ad
altri fru-
ti.

Vtili.

E particolarmente le bergamotte, e buon cristiane suspese nel sudetto modo durano assai; è sottoposto quest'arbore ad esser offeso, mentre è giouine da vermi; il remedio sarà, che osservato dal diligente Economo il buco, ou'è il Verme, con vn ramo adunco si procura di leuarlo, ò ammazzarlo, e per maggiormente assicurarsi, possi in tutti i buchi di quest'arbore cercar col sudetto ramo del Verme, il che à bello studio è stato tralasciato da me nel discorso di danneggianti all'Orto, per applicarlo, stante il bisogno, al Pero, se bene ogn'altro frutto di questo rimedio ne può hauer necessità; sono ancor li frutti offesi da altri Vermis, che viene dalla molt'humidità, quale quest'arbore con le molte radici attrae, à questo con Vn conio, ò ceparelle, ò bietta di quercia posta alla radica maggiore forata, ò spaccata, che sia, si prouede. La secca di vino Vecchio posto al piede di quest'arbore, ouero cenere, calce, e terra criuellata misticate, e poste al piede leuano la tant'humidità, e che li frutti non siano Verminosi. L'utile, che ne venghi dal Pero à tutti è noto, come grandissimo, Varrone, e Columella vogliono, che l'Api da fiori di Pero cauino ottimo miele. Bruerino dice, che i Normandi ne fanno Vno tanto buono, che inganna i poco pratici conuititi. Ere b'ac scriue, che in Germania si fa vino, qual chiamano Castimoniale, perche lo danno à bere alle donne, che vogliono seruar castità. L'Erera commenda il Vno di Pere fatto in Biscalia. Se ne fa ancor'aceto al modo detto delle Mele. Rollite le Pera con fonghi, s'assicura dalla lor'offesa, & in caso non si fosse fatto questa diligenza, e che i fonghi facessero male, si dà cenere di Pero à bere in Vno. Si seccano le Pere al forno, & al Sole per li Rustici, ma taluolta ancora si lasciano mangiare da Cittadini; si stroppano in acqua, in Vno, in miele, & in zucchero ne' sudetti modi: se ne fanno crostate, si seruono crude, e cotte sotto la bragia con zucchero sopra, ò scaldate à lento fuoco, ò la cocitura delle Pera cipolle il portarle vn giorno in sacco, poi si mangiano

con gusto. Si condisciono in zucchero, si tramezano ad ogni sorte di potacchieria; e Gio. Damasceno ne fa conserva bollite in vino, e miele egualmente presi, e libere le Pera da scorza, e semi. La Scuola Salernitana.

Crude le Pere, e senza vin veleno.

Ma altri.

Dura pyrus cun&is arbor plantanda colonis;

Aestati, ac Brunæ fertq; refertq; dapes.

Dioscoride vuole, che mangiate le Pera à digiuno nuochino, tuttauia col beuer ci dentro vn bicchiero di vino generoso si corregono, che si deue osservare ancora quando si mangiano dopo pasto. Il legno è singolare per far battoni.

Il Persico, da Fiorentini con molto gusto proferito senza la R. è arbore tanto à tutti noto, quanto con error creduto quel frutto, che di Persia uelenoso in Egitto fu portato, il quale per la clemenza di quel Cielo diuenne sano ancorche fosse cantato, al qual si rassomiglia quell huomo, che mutando paese corregge costumi, però che secondo Dioscoride quello chiamasi Persico, ed è molto differente dal Persico in fronde, e frutti. Il Persico è però così detto perche Venne di Persia per la sua breue durata, si può dire simbolo della Vita humana; è fatto tanto copioso di varie specie, che non ha inuidia à qual si voglia frutto in ornar per molto tempo le tauole, oue prima si contentaua di due Mesi Autunnali solo. Certi Persici grossi d'una prugna chiamati *Al berges*, cominciano di Giugno ad esser buoni, seguitano le Persiche di Giugno più grossette de gl' *Al berges*; poi vengono l'*Augustane*, indi tutta la turba dell'altre Persiche, come duraci, sanguigne, noci, staccate, cotogne, e le tardine, quali per tutto Nouembre porgono frutto; piantato quest'arbore degenera meno, che altro frutto; e particolarmente l'*Al berges*, onde presso i nostri Anteri era perduto il modo d'inserirli pretendendo questi, d'col trapiantarli spesso, d'come ordina Virgilio col tagliarli vicino à terra farli tanto giouamento, che seruà quasi per insitione, men re con quest' attione se gli leua l'occasione d'attender solamente ad alzarli, come per natura fanno, ma da doli commodità di farsi forti, & abbondanti di radiche possino cacciar poi ramo grosso, e vigoroso, qual habbia forza di produr frutti grossi, belli, e saporiti; in che fondato sopra questa ragione naturale succede benissimo, e massime in quelli, à quali nell'atto di trapiantarli dopo hauer posto le radiche nella competente fossa, il resto si propagina; e cerca to fino à primi rami coprafi di terra all'uso delle Viti, acciò facendo per lo gambo più radiche habbia più vigor in produr frutto, che si può ancor praticare ne' rami d'un anno ripullulanti per esser stati recisi. Ma da moderni Agri oltori felicemente, non solo di Primavera, e tempo auanti, che comincino à germogliare, s'inseriscono spaccato il legno à bietta, senza spaccarlo trà la scorza, & il legno, mà d'Estate nel Mese di Luglio l'inseriscono felicemente nuouo sopra nuouo d'occhio, è però necessario, che nell'inserirlo di Primavera à bietta, s'effetti che l'arbore sia giouine di due, d'tre anni, con questa ragione, che si come quest'arbore è di breuissima vita, così il tempo della giuentù (nel qual stato bisognarrebbe inserire ogni arbore) è breue, e aura poco, e però difficilmente s'affronta, e questa è la causa.

Persico

Persiche.

Coltivatione

sa, che a gli Antichi non succedeva bere inserire i Persici; non sò se pareffi strano il sentirsi dire, che gl'inserti del Mese di Settembre, e d'Ottobre a occhio col legno dentro s'appigliano benissimo, anzi se non germogliasse l'occhio avanti il Verno faria tanto meglio, perche a Primavera con maggior forza caccierà il ramo, vero è, che a primi freddi bisognaria con cera coprir tutto l'occhio, acciò che da quelli non fosse morto; indi alla Primavera aprirlo. E si certa ogni uno di que' verità, che chi vuole Persiche belle, grosse, & odorifere non bisogna contentarsi del solo piantar gli ossi, ne trapiantarli, ne tagliarli, ni inserirli ne i modi ridetti, & inserto sopra inserto farà frutti principalissimi, se s'insertisce sopra il Madorlo saluatico di gariglio amaro, non fa le Madorle Persiche, come vogliono, perche quella è vna specie particolare, ne meno succede, che se nel piantare vn'osso di Persica, se gli ponga vn gariglio dolce d'Amadorla, che naschino Madorle Persiche, ancorche il Diatrioli dica, che in Toscana si faccia, e che sia vero, aperto l'osso d'una Madorla persica si ritrouerà il suo gariglio amaro. Le Persiche noci sono ancor loro spente da se, non perche siano inserite sopra la noce, ne meno le sanguigne sopra i fiori, per le ragioni, che poco da basso diremo. Similmente è certo, che il piantar Persiche presso rose non causa, che facciano frutto più rosso, più tosto essere, che le Persiche piantate in radica di carotta riescano rosse di frutto, onde sono ancor dette Persiche carotte, ouero, che quando cominciano gli ossi ad aprirsi per germogliare, se gli ponga dentro cinabro, o Vergino, o zaffarano, acciò ricevano qualità rossa, o gialla, o odorata, ma non già mai per via d'inserto credo si possi mutar la specie, se non nel modo, che si dirà a basso. Martiale vuole, che s'insertisca sopra le Moniache, o Bricocche dicendo.

Vilia maternis fueramus percoqua ramis,
Nunc in adoptiuis Persica sola sumus.

Terra. Col laorar tre volte l'anno il terreno dolce, facile, e fresco da quest'arbore amato, & ingrassato di letame porcino, credo che si sia per hauer più grosse Persiche, douria ancor essere in regione temperata, e non molto sottoposta a venti, quali freddi l'assligono, e fiorito la Primavera, ne seruono i fiori, e l'Autunno al tempo de' frutti rompano i rami, qua' caricano oltre il possibile, e però è necessario con pali forchuti sostenerli, acciò la molta lor libertà non li sia di rouina. Concorrono tutti gli Autori, che se nel piantar l'osso se gli lascierà polpa, o carne congiunta, che produrrà meglio frutto, e più grosso; questo può venire, che infricci indoli quella polpa apporri pinguedine alle piccole radichette. Quindi è, che ne gli horti sotto i Persici fanno bene gli herbiggi, perche non solo le Persiche, che cadono, ma le frondi ancora (quali sono nocive alle pecore) ingrassano alsi il terreno, il che gioua molto allo stesso arbore, & è bello studio di si portino le moniture delle Persiche, e le frondi vi si riducono; altri sepelliscono presso le radiche vn Carino, nel quale procurano, che vn radica entri questo l'Estate per mezzo d'vna canna tengono pieno d'acqua, & a questo modo non li mancando l'humore rendono fratto grossissimo, e presto. L'Ereba Spagnuolo non li trapianta, ma fatti nascere in vn baccaia secondo, che crescano vuole, che si rincalzano, e ne promettono più durata all'arbore, e più grosso, e più saporito frutto, certa cosa è, che ogni Per-

Persico si dourebbe rincalzare, acciò più durasse; dicono alcuni, che inacquato per tre giorni continui, quando è in fiore con latte di Capra sia per far frutti d'estrema grossezza, e prestantissimi; ammalato si risana con la seccia di vino buono, o con ceneri di bucato, ma meglio, se gli tagliano i rami, o al più se gli lascia il più giovane leuati gli altri, & à questo modo si rinoua. Cionali ancor molto l'inacquarli con acqua, oue sia bollito faua; per l'abbondanza d'humore si taglia ancor à questo la corteccia per la longhezza dell'arbore. Le foglie di questi arbore si danno à caualli per liberarli da vermi, e s'impiastrano sopra corpi de' fanciulli per lo stesso effetto, si come la poluere delle sicche beuti al peso di due scrupoli. La sua mandorla, o gariglio ripara all'vbbriachezza, come quella, che è amara serue à quelli viti delle mandorle amare, & in particolare contra qual si voglia mala qualità, che hauesse questo frutto, se però è di nocumento alcuno; perche c'è gran questione contro Plinio, che lo chiama frutto sanissimo, e da darsi à gli ammalati, ma perche in questo non entro, raccordo solo, che la felice memoria di Clemente Settimio creduto morto, si ritornato in vita con un Persico cotto, qual gli si portò da Scipione Lancilotto suo Medico, come scriue il Giouio, e Pierio Valeriano di se stesso racconta, che in Roma essendo vicino à morte per una resolutione di stomaco, qual non solo non appetiua cosa alcuna, ma ne meno ne poteua ritenere, col solo pasto di Persiche in tre settimane ritornò sano; sì che si verifica quanto dice Dioscoride, che conseruiscono le Persiche assai lo stomaco; & in vero il Persico hà certa acidità o acuità gustosa, con la quale eccita mirabilmente l'appetito, oltre il singolar'odore con cui riuera il cuore, perloche sono rassomigliate all'huomo acuto nel aire, onde Plauto disse d'un tale, qui Persicus sapiens. Il frutto del Persico seruesi fresco, o crudo intero, e tagliato in fette, e posto in buon vino nelle prime, & ultime tauole; cotto poi rinolto in carta sotto le cineri seruesi con zucchero; se ne fa crostata, come di Pera, o Mela s'è detto; spaccato si secca al Sole, o in forno, come Fichi, e Pera, delle quali se ne fa suppa, o se ne copre ogni Vinanda di pesce, o si mistica in ogni potacchieria; conseruansi ancora in miele, o mosto cotto bollito, & è sapor raro lodato dalla Salernitani Medici.

Le Persiche col mosto vsar si deono.

E se ne fa salsa come d'ogn'altro frutto, dicono ancora, che si conserui fresco coperto di cera, ma principal delitia è la conserua di questi fatta in zucchero, chiamata persicata. Le Persiche non molto mature libere da scorza, e da osso si fanno crocere nell'acqua con poca bollitura in maniera, che non si disfaciano. dapoi scollata l'acqua mediante un ramino s'allargono sopra una tonaglia bianca, & inui s'asciugano con un canepazzo, o vogliam dir burazzo palpanole, e premendole in manura, che n'escia la superflua humidità, da poi incorporate in altrettanto zucchero fino ben chiarito, e denso, mediante il misticarlo assai in un mortaio di pietra, e col stringerle con le mani si rendano impalpabili; da poi se ne fanno forme in rotelle, in pezzi, o in stampe, o con le mani, o conforme il gusto de' gli Artisti da tutte le quali comodità, bonità, e virtù messo il Bernia cantò.

Tutte le frutti in tutte le stagioni,

Come à dir mele Rose, Apic, e Francesche;

Per.

Vfo.

Pere, Sufine, Cirege, e Peponi,
 Son bone à chi le piaccian secche, e fresche;
 Mà s'hauessi ad esser Giudic' io,
 Le non hàn à far nulla con le Pesche.

Pino. *Ancorche in altri paesi, e massi ne ne' Maritimi, i Pini à guisa di grano con l'aratro si seminano, in quello stesso luogo, oue si Voglia far la pineta, perche malamente sopportano il traspiantamento per cacciar vna sol radica all'inghiu assai longa (e però raccordi, che da me è stato proposto, che col lauorar poco profondamento il semenzato, si prouede, che gli altri arbori non cacciano solo questa radica, ma col beneficio del superficial lauoriero, muniti di quantità di radiche minute, si facciano più atti alla traspiantatione.) Di uini dunque per causa del gran freddo si pongano quattro, ò 5. pignoli, cacciati di poco senza fuoco dalla Pigna, e stati à molle per due, ò tre giorni in orina di Putto, ouero in acqua, caso che prima, per facilitar la lor nascita, non si fossero fatti crepare Un poco stretti in vna morsa, ouero con vna lima si fosse assottigliato in qualche parte il guscio, del Mese di Gennato in.*
**Colti-
natione** *Un Vaso si piantano, oue con acqua, e sito caldo si procura la lor nascita, qual viene facilitata da orzo, sopra seminatoci; l'anno seguente leuato i più deboli, col Vaso il più prosperoso in vna preparata buca si pone, dappoi tutto il Vaso con molta destrezza, mentre si rincalza di terra, se ne leuano i pezzi in maniera, che eschi del Vaso, & entri in terra senza, che se n'accorga, che succederà quando s'hauesse cura, che il terreno del Vaso ben bagnato non cada, ne crepi. Si dourà per tutta l'Estate auuenire in acquare, dappoi appigliato, poca altra coltiuatione ricerca; vero è, che in quest' attione se gli potrà applicare stabbio ben smaltito di Cauallo, qual per la sua siccità molto li conferisce. Per delicta questi arbore, ouero per merauiglia, in Vece de' Campi, ne gli Horti si pone, ouero sopra colli sterili, seguendo il consiglio di Virgilio.*

Fraxinus in Syluis, pulcherrima Pinus in Hortis.

In qual si Voglia luogo non si lasci toccare à bestia di sorte alcuna, perche il solo stato le rouina, la causa di questo è, perche hauendo solo vna radica hà ancor poco humore d'aiutare la molt'offesa; germogliano tre Volte l'anno, di Febraio, Marzo, & Aprile, & hanno pigne piccole, grosse, e che già perfette cadono; non è vero, che insterilisca il terreno vicino à lui, perche con la radica profondamente cacciata, trabe l'alimento di sotto terra assai, ma auuene, che per ordinario si pone il Pino in luoghi sterili, ma pur quando sia in grasso terreno, ci nascono sotto spin, mirti, & ogn'altra herba sana alle Pecori, quali secondo l'Ereca, lor fa produr lana più sottile. Ne meno è vero, che la sua ombra sia nocua per altro, che se per sorte cadesse vna pigna, non venisse à offendere il riposante, che dall'Epigramma si è molto ben'esplicato, dicendo.

*Poma fumus Cybeles, procul hinc discede viator,
 Ne cadat: In miserum vestra ruina caput.*

Chiamasi pomo di Cibeles, perche si geuano (oltre l'altre infami fauole) che vna Fanciulla di tal nome era amata da Pan, e da Borea, e ch'ella di hiarata si à fauore di Pan, fosse da Borea percossa, e morta in vna sasso mutata, dalla cui miseria

mossa

*mossa la M
 Ida, oue si
 sua grande
 l'altezza
 di quest'ar
 virtù don
 petto, &
 Pinus, ch
 ci sorti da
 ragia, oue
 di fuoco,
 raccoglie
 rinta per T
 del Pino;
 ta, e fattor
 schino; no
 denti per l
 legno assai
 lethere.
 per la sua
 Porta, pe*

*I Pign
 in vasti an
 re, e massi
 crostate, n
 te da pigli
 me le di m
 si pesta, e
 lica di pan
 poi ponefi
 continuam
 perche si s
 stacchi; i
 anni ad eff
 Le Pru
 Brina, ou
 danti di n
 lo stes'ar
 uatic, q
 sopradest
 curiosi A*

mosa la Madre Dea, la conuertisse in quest' arbore, qual'è assai frequente nel monte Ida, oue Strabone per detto d' Un tal' Atallo riferisce, che ce n'era vno, qual per la sua grandezza chiamauasi l' arbore Bello, la larghezza era piedi Venti quattro, e l' altezza era due iugeri, e quindici cubiti; Gli Antichi per causa dell' amarezza di quest' arbore ci simboleggiavano la morte; mà à me pare, che con le infra scritte Virtù doni la Vita, perche i pignoli, secondo il Mattioli, giouano al polmone, al petto, & alla tosse, mondano le reni, e la vessica. Il Pino, che è nomato dal Latino *Vtili*, Pinus, che vuol dire penna, perche hà le foglie à guisa d' vna penna, ne porge dieci sorti di frutti, prima, li pignuoli; secondo, l' oglio, che da essi si caua; terzo, la ragia, ouer gomma, che dall' arbore stilla; quarto, la pece greca, nella quale per via di fuoco, la ragia si conuerte; quinto il fumo della ragia, e pece greca, il quale si raccoglie mentre s'abbruggiano, & è buono per far' inchiostro per Stampatori, e tinta per Pittori; sesto, l' altra pece la qual si caua per Via di fuoco dalle radici del Pino; settimo il carbone, che resta dopo fatta la pece; ottauo, la scorza macinata, e fattone tinta; serue per le reti da pescare, quali conserua, acciò non si mariscino; nono, la cenere; decimo, il legno di molt' utile è buono da far stecchi da denti per la Virtù, che hà di restringere, non di scallar li denti, dura ancor questo legno assaiissimo; sotto acqua è eterno, genera assai Cimici, e però non se ne fanno lettere, mà si bene dozze da scolar i tetti; serue per fabriche esquisitissimamente per la sua tenacità e fortezza, mà non Vuole compagnia di quercia, secondo il Porta, per l' antipatia, che hanno insieme, Virgilio lo chiama atto à Naui.

Dat vtile lignum Nauigijs Pinis.

I Pignoli poi si conseruano assai nella Pigna, da qual lenati senza fuoco, e posti in vasi ancor nel guscio, con rena molto si conseruano freschi; è giocondo mangiare, e massime se si lauano con acqua rosa, entrano ne' pasticci, nelle polpette, nelle crostate, ne i piezi, nelle torte, e pistacciate si tramezzano trà lasagne, se ne fa latte da pigliare, ò ligare ogni minestra, & ogni viuanda, come di mandorle, e massime le di magio, se ne fa minestra ancor da sè; il Pignolo stato à molle hore quattro si pesta, e se ne fa latte, quale si passa grossamente, poi in questo latte s'insuppa mollica di pane spongofo, e questo nel mortaio si macina; e col latte sudetto si stempera, poi ponesi à lento fuoco, tanto che s' appigli, come se fuisse brodetto, maneggiandolo continuamente con cucchiaro di legno, con auerrenza à lenarlo presto dal fuoco, perche si straccia il Pignolo, quando bolle, con lo stesso stile si fa la minestra di pistacchi; i Pignoli si confettano, e le Pigne verdi d'anni due, però che tardano tre anni ad esser perfette dilaccate, la Luna di Maggio si candiscono.

Le Prugne dal latino Prunus, qual da pruna viene, perche paiono coperte di Prugne, Brina, ouero quasi Brunus, perche ne sono assai di questo colore, sono molto abbondanti di multipli tanto venienti da radici lungi dall' arbore, come dal calce dello stesso arbore, quali diuelti con Un poco di radica si trasportano nel quadro de' saluatici, quindi è, che poco s' attende à farli nascere, tuttauia gli Hortolani, nate nel sopradetto modo, n'empiono i lor quadri, & inseriti à bietta, alli da pochi, ò troppo curiosi Agricoltori le vendono, questi saluatici riceuono, e conducono à buona

*Culti-
natione.*

per-

aria.
terra.

perfezzione le *Armeniache*, il che non vedo esser stato offeruato da Scrittori, forse che à nostri tempi siasi rirouato; inserisconzì ancora sopra il *Cotogno*, *Spino bianco*, e le *spette* di color scuro, come le *rosse*, *nere*, e *morelle* s'appigliano benissimo sopra il *Spino nero*, ò vogliam dir *prugnolo da siepe*, e se bene è opinione d'alcuni, che siano di poca durata, io ne posso mo'trare d'anni dieci fruttificanti, e belli, ancorche siano sotto un tetto, oue le gocciole il *Verno* lo gelano, e *Volto à Tramontana*, & in una siepe, da che si può far concetto, che questo frutto non tema il freddo, allien in ogni aria, ami terreno grasso, e casalino, e se fosse petroso le serui-ria, acciò i frutti non cadessero, e che non coltivato tanto fruttifica, non credo però che i frutti saranno così gustosi, perche la coltuatione addomestica ogni arbore. Sono le *Prugne* di molte spette, onde cantò colui.

Nutre il *Sufin* trà questi anich' d'suoi parti,

Altri obliqui ne forma, altri rotondi,

Quai di stille di porpora cospatti,

Quai d'Eban negri, e quai più ch'Ambra biondi.

E le *dama schine* da tutti sono preferire; *Ateno* dice à questo proposito, che ancorche si chiamano così, perche dalla gran Città di *Damascò* furono portate, tuttau-ua che nel Campo *Damasceno* trà le molte altre spette questa non ci si vede, ha- uemo ancor le *Marabolane bianche primatiue*, le *negre tardue*, si come le *Sampie- re*, le *Gregole bianche*, e *rosse*, le *verdarezze*, che sono le Vere *Damascchine* di re- frigerio à gli ammalati, con vn tal sugo dolce, & acido, che ne porta sanità, qual gusto si douria cercare in ogni *Prugna*, perche con questo si leua la sete, si rinfresca lo stomaco, e le interiore, si smorza la colera, qual per di basso euacuano, si solue il *Ventre*, e s'eccita l'appetito. Cassidurante sà vn' elcttuario di polpa di *Prugne*, *Damascchine*, di manna, d'infusione di senna, e polipodio, anise, e cinamomo, da pigliarsene auanti pasto mezz'oncia per farsi lubrico piaceuolmente, e grato quanto *cotognata*. Quelle benissimo in zucchero chiarificato si stroppano; e se bene tutte le *Prugne* muouono il corpo, quelle lo fanno con maggiore efficacia, onde fu cantato.

Barbara longinquis, quæ misit Pruna Damascus:

Ante cibos aluum sumpta mouere solent.

Hanemo li torli d'ouo primatiui, e tanto tardui, che maturano dopo, che sono cadute le frondi; questi da gli *Antichi* furono chiamate *Prugne* di cera; onde *Vir- gilio* cantò.

Addam cerea Pruna,

Prunæq; non solum nigro fluentia succo;

Verum etiam generosa, nouasq; imitantia Ceras.

Le *Asinarie* per la sua vultà così dette, rare da seccarsi senz'osso, le *Crouate*, e le *Massimigliane nere*, e *bianche*, tutte; sol non mangiate fresche il corpo, onde l'*Epigramista* disse.

Pruna peregrina carit rugosa senectæ,

Sūme: solent puri soluere ventris onus,

E la *Salernitana Scuola*.

Son frigide le *Prugne*, ouer *Sufine*,

E il ventre soliolgan, quando son mature.

La

La qual
tempo di
grinc. Le
in zucche
mo strop
freddate,
gior destre
pongono a
si pongon
dar queste
dentro in
tro giorno
bolla; dapo
sudetto sec
po più den
no però si
permetten
ranno dist
mi bisogn
Tare, d
trasportan
che i mat
no damasc
na è matu
le al Sole
ticarsi d'ac
rendono od
ro, e ch'it
cate, e m
malati, e
goli, in pa
ancora sup
ceprime d
corce, & in
primi tan
Si eno
qualche
go oscuro
fin Prugn
ben chiusa
sepe, ò p

Là qual' allegatione di Martia: autentica l'opinione di Plinio, & altri. che al tempo di Varrone questo frutto non fosse stimato, mentre Martiale le chiama peregrine. Le prugna Damascchine, con tre rinouati siropi, ò Vogliam dir tre volte, in zucchero chiarito, ogni volta nello spatio di dieci giorni, si condiscano nel primo siropo fatto assai raro, e caldo, non bollente, si pongono, oue mollificate, e raffreddate, se li fa alzare vn sol bollire al fuoco, dappoi di questo siropo, con la maggior destrezza possibile, acciò non si rompano, si leuano, & in vn vaso buccato si pongono à sgocciolare, il che fatto, subito nel secondo siropo piu denso del primo si pongono; il giorno seguente leuato ne le prugna, mentre si sgocciolano si fa scaldar questo secondo siropo in maniera, che non bolla, mà che non si vi possa sostener dentro vn dito, & à questo segno ridotto, di nuouo le Prugne vi s'infondono; l'altro giorno, senza leuar le Damascchine, ogni cosa si scalda tanto, che scotti, non che bolla; dappoi leuate dal fuoco, vn giorno si lasciano riposare; indi l'altro giorno dal sudetto secondo siropo caldo leuate, sgoccioate al meglio modo, in vn terzo siropo piu denso, e più candito de gli altri, si poneranno, mà che sia freddo l'altro giorno però si scaldaranno nel sudetto modo, senza leuarne le Prugna, ogni cosa, non permettendo, che bolla; l'ultimo altro giorno da poi da questo leuate, al Sole le porranno distese; e ben compartire; ogn'altra Prugna si potrà candire nel sudetto modo, mà bisognerà prima farle bullire vn poco in acqua, auanti si pongano ne' siropi.

Pare, che venga molto bene l'inserire questo frutto vicino à terra, acciò che trasportandolo in fossa cava, il luogo dell' insitione resti coperto di molta terra, e che i moltiplici, qual dal tronco veniranno, come deriuante da parte inscrita, siano domestici; Vogliono ancora alcuni, che il frutto qual dalla parte di Tramontana è maturato all'ombra, sia più saporito, che quello, che dalla parte Meridionale al Sole si matura. La somma delle diligence in conseruar questi frutti è l'affaticarsi d'hauerne di molte secche al Sole, & in forno, sì perche poste trà panni li rendono odoriferi, e perche poste nell'acqua la fanno di color di vino, & odorifero, e ch'estingue la sete; & è buono gargarismo al mal della gola, e queste ammaccate, e misticate con acqua se ne fa vino, si come d'vna, e di mela, grato à gli ammalati, e sano; come per li molti vti di questi alla Cucina, da tramezzar in intingoli, in pasticcii, in stufati, in pienti, e simili cose già dette, si come sene possono far' ancora suppe di queste cotte in vino, e poluerizzate di zucchero, ouero con queste coprime viuande da magro, e da grasso; si siroppano ancora in miele, & in mosto cotto, & in vino, e se ne fa salsa, come d'ogn altro frutto; fresche si seruono alle prime tauole pelate, e senz'esso sotto nene, ouero dopo pasto delle quali fu detto.

Inserito Prunos prunis permixta potestas
Claudere tam mensas, quam referare fores.

Si cuocono ancora inuolte trà frondi di vite sotto la cenere, si conserua per qualche tempo vn ramo di molti di questi frutti ornato, appeso al soffitto in luogo oscuro. Conseruale Palladio in sugo di Prugne saluariche (saranno forsi li nostri Prugnoli di siepe) misticato con sapo & aceto, & vn poco di sale. & il vaso ben chiuso con grasso fa seppellir sotto terra in luogo esposto al Sole; uolendoli fare siepe, ò pergolina, ò baliaie di questi, si fanno raccorre, e seminare gli essi per la

Piaz-

Piazza, quali sono gettati da Poveri, i quali subito cōprate le mangiano; nō è frutto, che reperi più la sete di questo, anzi l'osso stesso tenuto in bocca fa lo stesso effetto.

Sorbe. Ancorche le Sorbe trà le Noci, e Querci, arbori campestri, potremmo porre, pur tuttauia per hauer d'ogni sorte di frutti nel tuo Pomaro, questa ci si potrà ammettere. E così detta, perche si sorbiscono con le labbra à guisa d'ona; Teofrasto preferisce le saluatiche d'odore, e di gusto alle domestiche, e posso credere, che tali siano le nostre ordinarie campestri, perche poche ne vedo dall' inferire, che pur si fa à bietta. & in loro stessi, e nel Cotogno, e nello Spino bianco, ama terreno grassissimo, anzi oue da se stesso nasce, denota esser buon terreno, ama il freddo, & esser agitato da venti, e se si lauora attorno al suo piede, tende più copia de'frutti, più grossi e più saporiti, de' quali alcuni di forma rotonda, altri di forma delle Pere, altri senz'ossa; seruonfi alle seconde tauole, & alle prime, con nucui sotto, e sopra; se ne fa salsa, e sapore come s'è detto d'Vua. e Pere, e se ne fa Vino, come di Pera, e di Mela, il che era in vso fino al tempo di Virgilio, quando cantò.

& pocula læti

Fermento, atq; acidis imitantur vitea Sorbis.

Del qu'il sugo ancora fallo bollire se ne fa esquisita sapa, il che non si deue tralasciarsi di far dell'Economo, sì per la bontà, come per isparmiar' il vino d'vua buono da bere, e delle ben mature si fa aceto; di Sorbe similmente ben secche se ne fa farina & in vero pochi frutti ci sono uguali dall'utile à questo, che porge pane, vino, e companatico, à proposito dunque disse quello.

Pocula, sorbe ferex imitaris vitea succo:

Pomaq; fers acido grata sapore gulæ.

In tutti li modi sono assai stomacali, sanano ogni flusso, & il Vomito, per esser molto astringenti, onde Martiale disse.

Sorba sumus molles nimium durantia ventres:

E Castor durante. In sistendum aluum certa est vis in maxima Sorbis.

Sono offesi tal Volta i Sorbi da certi anialetti pelosi, de' quali abbruggiandone alcuni vicino all'arbore, gli altri fuggono. Il legno di Sorbo è bello à vedere, buono da far'archi, manichi da ballestre, fusi da filare, fusi da mollino, e Viti per torchi, ò banchi da Falegnami.

L'Vso de'frutti in cibo, ancorche da tutti detestato, in riguardo della sanità, come quelli che generano sangue facile à putrefarsi, e poco nutriscono, e con molta superfluità, tuttauia in poca quantità però è ammesso, perche apportano ancora qualch'Utilità alla sanità, e tal Volta in certi casi per mantenimento di quella s'usano, ma questi è necessario prima con distinctione diuidere, perche la terra fruttifica per mezzo dell' herba, e de gli alberi, ne tutti i frutti sono della medesima qualità; quelli che Vengono da herba, s'usano in due modi, vno aridi, e secchi, e si raccolgono, quando l' herba è secca, e questi sono tutte le grane farinacce, dette Cereali permanenti, e di molta durata, con le qualità, che nel seguente Libro si diranno; gli altri sono que'frutti, ch' ancor verdi, ouero frà il verde, & il Volere col mezzo della putrefattione ridursi ad aridità s'usano, e questi sono carcioffi, fragole, meloni, citroli, melenzani, finocchi, zucche, e simili, e possonfi, eccetto, che que-

queste ultime, chiamate fugaci, come alcuni arborei, perche sono di poca durata; vero è, che il seme di questi seruetal volta, ma più per uso di medicina, e per agricoltura, che per cibo.

I frutti Vegnenti da albero sono sottoposti alla stessa diuisione, perche alcuni maturano auanti, ò circa la canicola, quali sono i fugaci, Hora da gli Antichi detti di poca durata, e bisogna essitarli presto, e questi sono fichi, cerasi, mori, prugne, armeniache, e persiche; altri maturano l'Autunno, e questi si chiamano ancor loro Cereali, e si mantengono senza putrefattione molto tempo, e sono pera, mela, cotogne, auellane, mandorle, castagne, pignoli, e pistachi; Autunnali ancora sono sorbe, nespole, ma non di durata.

Con questa diuisione dunque passando alla sanità de' frutti, dico, ch'essendo i fugaci frutti tanto vegnenti da herba, come da albero, per la maggior parte freddi, & humidi, e massime i freschi, perche secchi mutano qualità, questi sono molti atti a contemperare i corpi aridi, e li dà poco humore inumidite, contemperando la siccità delle viscere; denonsi però questi, da quali si voglia tal' Utilità usare, pigliarsi auanti pasto, massime le fragole, il melone, e le prugne, ogni volta però, che per causa di qualche cibo asciutto, e fumoso come arrosto ouero aromati, non si volesse aiutare il petto, ò il capo, che in tal caso si douranno simili frutti usare dopo pasto, e dietro questi se bene, vogliono, che sia acqua, ma farà meglio vino inacquato, e l'uso di questi per questo effetto sarà più a proposito l'Estate, che d'altro tempo, e per i giovani, & i sanguigni, e faticanti; Auuertasi, che i sudetti frutti siano maturi, ma non che per troppa maturità comincino ad hauer qualche imperfettione, auuicinandosi alla putrefattione. si come si deuono schiuare tutti i frutti verminosi (anzi è preiagio di molti infermità quell'anno nel quale assai frutti sono verminosi) e quelli, che su l'istesso albero siano venuti neri, perche questi si fatti si dispongono gli humori alla putrefattione, e ne vengono foroncoli, rogne, tumori, e simili; è ancora detestabile ogni frutto saluatico, come quello, che sia di mal sugo.

Hanno ancora la maggior parte di questi frutti fugaci facoltà di tenere il corpo lubrico, e sono i carbioffi mele, fichi, le prugne, le mora, le cerasi ben mature, e le persiche tenere, quali si possono usare, per hauerne questo beneficio, da huomini di corpo stitici, e massime l'Estate gli humori naturalmente asciugante, & auanti pasto, e si douria tardare qualche poco di tempo auanti se li mangi dietro, e se il primo cibo fosse brodo, ouero vino dolce inacquato, si facilitaria meglio l'effetto, ma l'huomo di corpo rilasciato dourà usare i frutti arborer autunnali come castagne, mandorle, auellane, noci, nespole, sorbe, cotogne, perz, e simili, per la facoltà, ch'hanno di restringere, e constipare il corpo.

Qual si voglia de' sopradetti frutti sarà bene usare in moderata quantità, come dianzi dissi, ma sempre schiuare l'uso di varie sorti di frutti in vno stesso pasto, & il mangiarli con pesce, eccetto la noce d'apoi, e sarà bene, volendo mangiare frutti, capare li più perfetti, belli, e ben fatti, ed in quella stagione, che la terra naturalmete ce li somministra, perche staccati acerbi, e poi fatti maturare, non sono così perfetti.

Li sudetti frutti di più gioconda Vista, e maggior fertilità saranno, se si disponnanno in maniera, che non s'addombrino, ne si rubbino l'humore per la troppa vicinanza; sopra ogn'altra regola, per non apportar'alle piante questo danno, è il

disporre in terzo; Questo modo da gli Antichi con gran ragione è molto lodato, perchè un'arbore non fugal'alimento dell'altro, per la vicinanza, ne l'Una leua all'altro il goder del Sole, rugiade, acqua, & aria, per non esser diritto l'vno al prossimo, onde Plinio hebbe à rassomigliare vn ben compartito arboreto à vn'ordinato essercito, e Quintuliano vna ben disposta oratione à questo modo di piantare, allegando, che ne i concetti, ne i pericoli, nelle parti di quella sia bene, che non s'occupino frà di loro; anzi di più succede poi, che in questa maniera piantati gli arbori sono di tanta bella vista, mentre corrispondendo trà loro in dirittura per tutte le parti, oue si riguarda, che dilettono straordinariamente; Questo, che noi chiamiamo in terzo, da gli antichi è chiamato Quinconce, perchè con tre arbori piantati in terzo egualmente distanti, si forma vna V, che significa cinque numeri, e con cinque arbori nel sudetto modo disposti si figura vna X, che si numera per vn diece, e

così viuendo quan-
pianta nel mezo ser

X che si numera per Un diece, e tità di cinque, ouero di diece, facendo, che una in du luoghi, si forma Un piantamento in Quinconze, ouero in terzo. Potrebbe questo agguistare col formare con tre pertiche eguali Una V, e nel piantar l'arbore terzo, prouar se sia egualmente distante à gli altri due già piantati con la medesima distanza; e però necessario, che il terreno sia quadrato con lo squadro de gli Agrimensori, ouero nel disegnarsi fossiano fatti col sudetto squadro, & d

Quinconze, ouero in terzo. Potrebbeſi queſto ag-
guſtare col formare con tre pertiche eguali Una V,
e nel piantar l'arbore terzo, pronar ſe ſia egualmen-
te diſtante à gli altri due già piantati con la medeſi-
ma diſtanza; e però neceſſario, che il terreno ſia ſqua-
drato con lo ſquadro de gli Agrimenſori, ouero nel
diſegnar i foſſi ſiano fatti col ſudetto ſquadro, & d

questo modo col triangolo di pertiche Verrà bene il Quinconce in piano, perche in monte non riesce.

**Sièpe
atta
alla di-
fesa, e
bellez-
za del
Giardi-
no.**

La difesa di questo pomaro da ladri, e bestie danneggianti, non bisogna, che si scordi all'Economo, perche in danno ha avrebbe faticato, e speso; e se bene hò scritto nel Libro delle Viti Vario modo da far fratte, tuttavia il compimento della bellezza di questo Giardino sarebbe il circondarlo con una superba siepe, fatta quasi per un compendio di tutti i frutti di quello. Vorrei dico, che in un fosso profondo, e largo due gran piedi, ò forse tre, si piantasse, in luogo di spinosa macchia, un quantità di frutti inseriti, e vicini in maniera, che i varii rami intrecciati formassero, & al zassero una siepe continuamente ornata di qualche frutto, e secondo che crescesse, tener pur i sudetti rami col sudetto intrecciamento, in maniera, che non solo proibissero l'adito nel pomaro, mà con moltiplicati frutti ingannassero, anzi stupissero li riguardanti, e succederea benissimo, se nel piantare s'avesse di porre un melo, un pero, un mandorlo, un perico, un pruno, un armeniato, un giungio, un uellano, un granato, una cerasa, un'arancio, & un cognogo, e da poi seguitando il piantamento, ritornar da capo ne sudetti frutti, e porre un melo d'altra specie, che non fu il primo piantato, e così del pero, e seguir sempre, ò mutando specie, oue si possa fare, ò ritornandoci la stessa, e perche farebbe molto più frutti questa siepe alta, che bassa, si potrà lasciar'alzar'si rami fino a otto, ò dieci piedi, perche in ogni modo questi rami ingrossati si solteranno l'un l'altro senza, ò con poca spesa, la qual però nel piantarla credo, che tanto eccederea le forze d'un'or-

dinario

dinario Cittadino, quanto saria bellezza da Prencipe. Potria però ancor ogni Agricoltore con più longhezza di tempo, e minor spesa prouedere di simil fratta, mentre seminasse, ò piantasse attorno il pomaro spini bianchi, e cotogni, e con questi fatto la siepe per difesa, crescer, & alzar'ogni due piedi Un ramo bello, e sopra quello inserir le sopradette varie specie di frutti, mutando, e Variando secondo, che haurà compito il numero di quelli, intrecciandoli nel modo detto di sopra, e questa sarà forsi delitia di più durata, e minor spesa.

E Regola ordinaria, che al mentitore il Vero non si creda. Ancorche à Saturno sia attribuito l'inuentione dell' inferire, ad ogni modo per esser' ancor falsamente chiamato Dio, non mi par d'esser' in obligo di crederci questa inuentione, tanto più, che di varij modi d'innestare, non si distingue qual inuentasse, e certa cosa è, come si dirà à basso, che non tutti i modi in Un tempo si seppero. La maggior parte dell' inuentioni s'imparano da' casi fortuiti, tal'è la scienza della medicina; così per causa di certo incendio si ritrouò, che il gesso abbruggiato si conuertiu in poluere, poi per pioggia accidentale si vidde, che bagnato ritornaua pietra; hora, come Saturno ritrouasse l'insitione non si dice. Et in Vero non è Verisimile, che Un' Huomo fuori di proposito scorzi Un' arbore, ò lo tagli à trauerso per far quelle proue delle quali non habbia alcun lume, può ben darsi il caso, che alcuno inauedutamente habbia con falce, ò coltello scorzato Un' arbore, e che per rimediare all' offesa habbia leuato la scorza d' un' altr' arbore, e quella posta nel luogo scoperto, & acciò non cada l' habbia infangata, la qual scorza così accomodata; hauendo germogliato, habbia dato occasione d'imparar l'inferire à occhio, che fu il primo modo da gli Antichi praticato, e chiamato empiastratione. Crederei ancora, che ne tagliati espugli di varij arbusti, alligati per far siepe, si possa essere auueduto, che qualche ramo in quei tagli, & offese sia congiunto. Pinto vuole, che gli uccelli cacando i semi de' frutti mangiati sopra arbori, habbiano insegnato l'insitione, mà forsi quella di porre trà le scorza, & il legno un seme, quale più tosto è Un seminare, che inferire. Mà perche non può darsi il caso, che Un' uccello habbia asportato col seme un piccol rampollo congiunto, e che mangiato il seme, l' habbia lasciato cadere nella fissura di qualche arbore, e questo appigliatosi, habbia mostrato l'insitione del sorcolo; mà sia come si voglia quest' operatione, che contiene in se del miracoloso, da alcuni, che diffidano il felice euento, è tralasciata, e con errore, perche basta il principiare à operare, che si Vedrà riuscibile, prima perche non è cosa tanto difficile, che l' Huomo quando l'applica, non la faccia, e questa è tanto facile, che ogn' huomo la può fare, Poi perche fortuna arride à tutti i principianti, così Vediamo a' Cacciatori, a' Giocatori, e simili. E la prassi, che è tanto facile l'innestare, che colui il qual per dubbio, che non le riesca, lo tralascia, si può rassomigliare è quello, il quale pregiato assai instantemente, che sonasse l'organo, si scusaua, che no'l sapeua fare, in fine dalla molt' instanza sforzata, tocò Un saltarello dell' istromento, qual subito risondò; all' hora quai semplice disse, realmente Signori io non credeuo di saper sonare; prattichisi dunque l'insitione per necessità, per utilità, e per piacere; la necessità è la priuanza delle cose, che non habbiamo, ò non possiamo hauere. La natura hà proueduto ogni paese di par-

Dell'insitione.

Inuentione.

Impiastratione.

Perche si debba inferire.

ticolar specie di frutti, noi se di quelli vogliamo godere à concorrenza di quella, mediante l'insitione, li facciamo communi. Oltre di ciò la maggior parte de' frutti nascono saluatici, e per hauerli gustosi siamo necessitati, mediante l'insitione, facendoli perder la natural ferità ne gli horti addomesticarli. L'utilità non hà bisogno di proua, mentre vediamo, che vn'arbore infruttifero, ò che i suoi frutti sono di niun valore, forse, mediante l'insitione, non solo abbondante in fruttificare, mà di qualità rara, singolare, e peregrina, dalla cui vendita ne cani assaiissimo denaro, sì che puossi con quello dire. A l'opra natural coltrice mano

Con inesti ingegnosi aggiunse pregio,

Indolci l'aspro, inciuili l'estrano

Ornò il natio di peregrino fregio:

Tutte le attioni dell' Agricoltura, ò deuono esser congiunte, ò precedute da altra operatione, ouero aiuto, questa sola dell' inestare, l'huomo da sè, di suo pugno, senza alcun aiuto la fa. Le altre attioni dell' Agricoltura secondano l'ordine della natura: In questa dopo hauer tagliato vn'arbore à trauerso, ò scorzato, che repugna al naturale, onde hebbe à dire Plinio, che l'inserir era vn'adulterare la natura con l'appositione d'vn poco di scorza, ò d'uno secco, cosa che hà del mirabile, lo ste/s'anno, e tal volta con frutto s'alza più, che non era auanti l'offendesse, sì che con quanto piacere ciascheduno goda, e mostri questi miracoli di sua mano operati, non occorre il dirlo. mentre gli arbori stessi se ne stupiscono.

Miraturque nouas frondes, & non sua poma.

Il voler poi accennare quant habbiano scritto gli Agricoltori dell' insitione, è laboriosa longhezza; O tre che se bene non è mai assai lodata questa regia operatione, c'attribuiscono, secondo me, cose lontane dal vero, come il mutar specie, à gli arbori, e ritrouar nuoui frutti. Mà con Tiosfrasto affermarò, che il forcolo ricene dal sottoposto tronco da noi chiamato Celmone, quell' alimento, ch'egli si come l'altre piante dalla terra fugge, in maniera tale non s'ò vedere, come, mediante l'insitione si possi mutar specie, e Variar frutti; sò ancor'io, che dall' alimento del tronco il forcolo ne caua colore, odore, sapore, e grandezza, forza di germogliare, e durabili à, mà questo però, sino à segno di non mutar specie, à che non è sufficiente; certa cosa è, che il Cotogno porgerà qualche poco di colore dell'oro a' frutti sopra inseritici, mà non il moro rosso opererà, che il melo, ò pero, ò persico sopra quello posti diuenirino di carne rossa, e caso vi s'appigliassero, non ci viuono per ordinario, perche è impossibile, che i succhi di due diuerso specie s'incontrino, e s'uniscano, e quello Tiglio sopra il quale era inserito ogni frutto di sopra no nato; Lo stesso Plinio relatore dice, c'habbe breue vita. Quanto al sapore confessi, che vn'imito fatto sopra vn'arbore domestico produrrà più gustosi frutti di quello, che sarà fatto sopra il saluatico, mà il più, & il meno non differentiano la specie. Che il Cotogno renda qualche poco odorati certi frutti sopra di lui inseriti, è virtù particolare di quest'arbore, del quale ogni Agricoltore si dourebbe seruire più, che a' altro; mà che le Cerase, quali odorano di lauro, siano sopra quello inserite, in queste parti non lo potiamo affermare, mentre si pratica in dirno. Ho detto, e confermo, che vn'frutto inestato sopra tronco, qual di na-

tura

Tronco, ò
Palmo-
ne, che
cosa o-
peri.

intra produca frutti grossi, quel vigore purgerà in parte alli sopra postoci, ma questo ancora li potrà succedere col laorarci al piede, e darci grasso, ò che sia in terreno vigoroso. Che Paladio inserisca il Persico nel Salce, e l'Vua, per hauerne vna senz'osso, l'altro senz'acini, non è gran cosa con la proua certificarsi, che in questo campo non riesce, se la natura à me non è stata matrigna. Il vigore del germogliare, e crescere, che porge il calmone al sorcolo, è certo, e senza questo non s'appigliaria alcuna pianta; ma questo vigore non causa, che si muti specie, fà quello stesso effetto, per dirla in vna sol similitudine, che il latte d'vna Nutrice in vn'infante, perche qualche qualità di quella le partecipa, onde quell'Imperadore patiuà il vino, perche la sua Nutrice hanea questo difetto; ma vna Donna Etiope col lattare non farà verir nero vn putto bianco. La maggior cosa, che possa ricuere vn'inferto dal tronco, e la durabilità, come sarebbe se si potesse fare, che i persichi di poca durata, in prugno s'appigliassero, il che tal volta è succeduto, ma tanto di rado, che non si può ponere per regola certa, perche de' casi, e scherzi di Campagna se ne vedono per tutto de' bizzarri, e frà gli altri auuenne già trent'anni sono, che Cesare Zordani rustico Garzone offeruando, come suo Padre inseriuà, si risolse vngiorno prouar anch'egli, e tagliato vn Noce piccolo à trauerso, c' inserì sopra vn Melo; Il Padre adirato per la perdita del Noce, lo voleua battere, onde il Giouinetto ritiratosi à casa di certi suoi Parenti, mi stette fino, che il Padre auuedutosi, che l'inferto cominciua à germogliare, lo ricuè in gratia, e crescendo questa insolita pianta, con diligenza la guardaua da bestie, sperando vederne qualche bizzarro frutto, quali in fine riuscirono Mele rese ordinarie, secondo la qualità del sorcolo; mi feci condur per curiosità à sòfatto da costui, che pur vine, e conobbi il tronco della Noce, e il ramo del Melo; l'interrogai ancora, come non hauea seguitato à far altre simili proue, mi rispose; Osseruate se qui vedete alcuna Noce, e da questo conoscerete se hò fatto dapoi simili altre proue, nò solo sopra Noci, ma sopra altri frutti, e tutte in darno. Quanto all'insertar frutti sopra Fiope, Olmi, Opij, Quercie, Frassini, e simili infruttuosi arbori, fassi tal volta, e s'appigliano, ma non ci durano, caso non si facessero sotto terra, perche può auuenire, che il tronco alimenti il sorcolo per qualche poco di tempo sino, che nella terra cominci à radicare, e crescere; ma con errore si crede, che sul tronco si sia appigliato, credo però, che l'Olmo possa riceuer la Quercia, per non contradire à Virgilio.

Glaudent sues frangere sub Vlnis.

E per qualche similitudine, che hanno insieme, ma in questi Campi habbiamo più bisogno d'Olmi, che di Quercie. Sonoci ancora alcuni frutti, sopra i quali insertati altri frutti s'appigliano, e crescono per tre, ò quat'anni, poi si seccano, e questo perche il nutrimento di così fatte piante alterato, e mutato ad altra disposizione di piante, non vale à nutrir l'hospite assuefatto ad altro alimento, ne è marauigliosa, che s'appiglino, perche gli arbori nel legno hanno qualche simili udine, ma nel nutrimento sono varij; quindi è, che vediamo molti Peri di poco inserti, nel trasportarli seccarsi, e questo perche gli Horticolani, quali hanno molt'abbondanza di meli saluaticchi, sopra quelli gl'inseriscono, e poco gl'importa se venduti all'incanto Compratore vadino à male, à che si douria molto auuertire. Per concludere

Miracolo d'infusione.

sione non posso in buona Economia consigliare a guastar quelli arbori per far prone, quali possono servir benissimo nel modo ordinario, perche se bene queste stravaganze da graui Autori scritte, forse nel lor clima riescono, tutta volta nel nostro sarà difficile il praticarle, quindi è, che molti Scrittori d'Agricoltura, quale Dio sà se mai hanno potato Una Vite, riferendo quanto scrive Costantino Imperadore, che in Grecia succedea, ò racconti Plinio, che nella spiaggia Romana Vidua dire, che si praticaua, ò insegna Palladio quello, che nella sua Villa della riniera di Napoli operaua, il tutto pongono in confuso per praticabile in ogni parte, e con errore, perche vn' operatione si può praticare in Un clima d'aria temperata, nel quale i frutti per rigorosi freddi non patono, e la Primavera nell'atto dell' inestare sono Vigorosi, e non mortificati dal gelo, si come per contrario ne' paesi freddi sù tronchi infermi, e deboli per lo passato rigoroso Verno non possono succedere con tanta felicità ogni sorte d'innesti. Dall'altra parte se è caso auuenga vn' operatione straordinaria, non si può dar per regola generale, perche la natura tal volta ci fa vedere mostri ne gli arbori, non altrimenti, che ne gli animali, e pur Vediamo vna Prouincia esser più ibbondante di mostri, che l'altra, non altrimenti forse sono le regioni de Scrittori di queste singolarità, forse destinate a mostri d'arbori; Narra Vissè Aldroua di nel Libro de' Mostri (qual mentre scrino questo, è sotto il Torchio) che ha hauuto vn Pero saluatico, qual naturalmente era di tre diuerse spetie. E nell'Horzo di Giouanni Fantuzzi Dottore, e di nobilissima prosapia, Filosofo, & Agricoltore, altro Crescentio, e che dopo le publiche, e priuate dotte Lettioni non isdegna, lasciato il riposo l'eruditissima penna, abbilire le piante di Vago Giardino, nel qual Vedesi dico vn Limone inserito à occhio col legno, questo appigliato, hauendo cacciato vn bellissimo ramo, da vn tanto diligente, quanto ignorante Scruidore, Veduto spinoso, come saluatico fu tagliato; restò il Padrone speranzato, che di nouo nel sudetto occhio ripullula 'e, ma questi non nella gemma propria, ma Vn dito più alto nel termine della scorza, che si lascia di sopra, e di sotto alla gemma, rompendo, cacciò contro il costume naturale vn rampollo, qual à poco à poco diuenne vn' arbusto. Magli esempi di questi portentosi non si deuono considerare, e però non posso consigliare, per seguirli ad uscire de gli usati, e consueti modi, confessando, che quanto sono stato fauorito dalla fortuna nell'inferire spetie sopra spetie, ouero frutti da seme con simili, ò da osso con simili, così non hò hauuto sorte d'allignare alcuna merauiglia per mezzo dell'insitione, la quale sotto due capi descriverò, vnà à occhio, l'altra col forcolo.

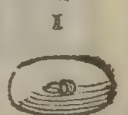
D'ufficio
ne dell'
ii si io-
no.

A oc-
chio, e
quando.

Non si può praticar l'inestare à occhio da gli Antichi detto inoculatione, se non quando l'arbore, che si vuol inferire, e quello dal qual si vuol leuar l'occhio, vadi-
no in amore, ci è, quando di Primavera, ò altro tempo, per non restringermi à soli tre tempi di Primavera, nel nascer della Canicola, e nell'Autunno commen-
dati da Varrone, e Teofrasto per solo tre stagioni, nelle quali per germogliare su-
dino gli Arbori, perche trono, che in diuersi altri tempi la scorza si stacca dal le-
gno, e per non imbrogliar il mio Economo nella consideratione del nascere, e
congiungimento delle Stelle, come molti Vogliono, basterà, che sappia, che l'arbo-
re volendo cacciar fiori, ò getti, ò rami, manda trà la scorza, & il legno vn certo

fucco,

succo, ò humido, qual cāusa, che la scorza facilmente si di'acchi dal legno, che chiamasi da alcuni il sudar dell'arbore, e da altri l'andar in amore. Con tal' occasione benissimo praticarsi questo modo d'inserire à occhio, si come per contrario, quando non si stacchi la scorza dal legno è impossibile innestare à occhio, che costumauasi da gli Antichi farlo in questa maniera; leuauano d'attorno Un arbore fruttifero, e domestico, per quant'era la sua grossezza, tre, ò quattro dita di scorza, con Un'occhio, ò vogliam dire Unagemma in mezzo, poi dal saluatico, qual voleuano inserire, leuauano altrettanto scorza, nè più, nè meno della grandezza della sopradetta leuata dal domestico, accioche la scorza domestica coprisse, e sanasse quant'offesa fosse fatta nel saluatico, e quella addattataci con Un impiastro (secondo Carone) fatto d'Argilla, ò Creta, Arena, e Sterco di Bue mischiati, copriuano ogni cosa, eccetto l'occhio, e da questo la chiamauano impiastratione; in capo poi à venti giorni leuauano l'impiastro. Li Moderni vsano più sottigliezza, e maggior diligenza nel leuar la gemma, qual vogliono inserire, bastandogli hauerla con tanta scorza attorno, che appunto rappresenti Un'occhio, cioè 1. E dappoi fatto con la punta del coltello nel tronco, oue si Vuol' inserire, tagliando solo la scorza, Un segno simile 2. con Un'osso, ò legno, ò ferro fatto à foggia di lancetta da trar sangue, ò da sigillar lettere, ma col taglio ottuso, non tagliente, fatto in questa maniera 3. alzano la scorza, ponendo la lancetta dalla parte di sopra del segno fatto, cioè 4. e seguendo ad alzar da ambidue le parti la scorza, quanto sia la lunghezza, e larghezza dell'occhio destinato, ò poco più, il quale subito si pone nel medesimo modo, che s'è pollo la lancetta sotto la scorza da due parti alzata, con la gemma volta in fuori, procurando, che tutta la scorza, che è attorno l'occhio s'addatti bene, e s'accosti senza far piega, ò crespa sul legno, e caso questo non succedesse bene, con la stessa lancetta s'alza tanto hor questa parte di scorza, hor quella, che l'occhio, quale leuato da ramo rotondo facilmente s'aggiusta, e s'accosta da sopra lo scorzato legno ancor rotondo, e chi Volesse esser marlo con maggior sicurezza, tagli la scorza in croce, cioè 5. & alzi la scorza da ogni parte à questo modo 6. questo fatto si lega, acciò tocchi per tutto l'innesto, auertendo, che resti coperto il più, che si può dalla scorza alzata; l'occhio però, che deuè germogliare sia scoperto, 7. indi con la cera di sopra descritta, e la legatura, & ogni offesa si cuopre, e chiude bene, lasciando la gemma solo scoperta, & in questa guisa si possono porre nel medesimo tronco tre; quattro, ò sei occhi, secondo la sua lunghezza, con quest'auuertenza però che Uno non sia diritto all'altro, accioche l'inferiore non leui l'alimento, che dal ranco in alto è mandato al superiore, e questi occhi possono essere ciascheduno di varie sorti della stessa specie di frutto, quali cresciuti causano, che da Un'istesso arbore s'habbiano Vary frutti, ò d'ogni tempo. Ne gli Agrumi, ò G. l'omini, ò simili delicati arbusti si può oprare, in luogo di lancetta di ferro, Una d'osso di Balena, e fatto l'inserito nel suditto modo con fronde, ò carta coperti, si riparà dal Sole, e da Venti fino, che cominciano à germogliare, e quando il germoglio habbia tre foglie, se gli taglia dalla parte opposta, acciò possa crescere, la legatura, qual sarà, ò di canape, ò di scorza di canepaccio non macerato ò cor della, ò gionco, ò salice bianco, ò simile altra cosa. Questo modo d'inserire praticasi



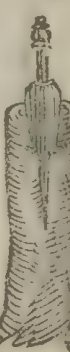
Intente occhio. 2



3



4

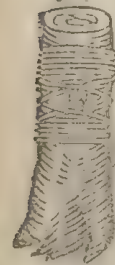




6



7



8



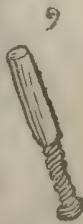
ticasi meglio sù' rami minuti, che su grossi, su giuani, e nuoui, che sù secchi, & in tutti gli arbori, & in tutti li tempi, quando si possa alzare, e staccar la scorza, e l'occhio. Se questa gemma, quale con molta diligenza si deue leuare, accioche, nè essa, nè la congiunta scorza si rompa, ò habbia alcun' offesa, si piglierà da ramo leuato dall'arbore; puossi leuare con essa più scorza del bisogno, poi con forfice ridurla alla sudetta circular forma, ouero d'vno scudo, e perciò chiamasi ancor à scudetto questo modo d'inferire, ma se si deuesse leuar da ramo non staccato, come s'usa ne gli Agrumi, ò altri delicati arbusti, ci vuole molto maggior destrezza, e diligenza, signando prima la scorza, e staccandola dall'altra scorza con la punta del coltello giusto, ò poco più della quantità della scorza, la quale con la gemma, ò occhio da leuarsi si vogli porre in opra; dipoi con la sudetta lancetta, la quale può ancor esser congiunta al coltello, come al num. 8. destramente à poco, à poco alzar la scorza attorno l'occhio, ò la gemma, e quanto più à quella s'auuicina, con tanta maggior destrezza si deue procurare, che non resti offesa, ò rotta. Questa scorza con la gemma così leuata, si mantiene in bocca, sino che si sia alzato la scorza del saluatico, e preparatoci luogo da ponercela sotto, e questo, accioche astinuendosi troppo non resti senza humore; alcuni usano vn ferro rotondo, e voto di questa figura 9. tagliente dalla parte da basso, con la quale calcando sopra la scorza vicino all'occhio, che vogliono leuare, la tagliano, e staccano dall'altra, e poi nel sudetto modo con la lancetta alzano à poco, à poco, e ne leuano l'occhio secondo la forma ouata del ferro.

L'inferire à cannello puossi fraporre trà l'inoculatione, perche non è altro, che scorza con vna, ò due gemme, ne si può praticare, che ne' tempi atti all'inoculatione, quando l'arbore è assai abbondante di sugo; Da vn ramo tagliato dall'arbore domestico se ne leua la cima fino, che si giunga alla grossezza desiderata d'vno dito, ouero secondo la grossezza del ramo, che si vuol inferire, dipoi staccata la scorza attorno attorno tre, ò quattro dita più basso, si procura di leuar il cannello per la parte della cima, ou'è più minuto il ramo, auuertendo, che resti congiunto, come stà, senza romper scorza, giusto come se fosse vn cannello di giocar à dadi, ò come vno di quelli, che adoprano le Donne à far il glomero, ò Vogliam dir gommitolo, ò come noi con poca differenza diciamo gomiscello così. Questo verrà fatto, se con mano, ò con legno, ò col manico del coltello si freggerà, ò calcherà sopra la scorza, perche l'offesa opererà, che la detta scorza si stacchi dal legno, e si leui facilmente; ficiasi però con auuertenza di non toccar l'occhio, ò la gemma poi con le dita maneggiandolo in volta vedrassi, che il cannello si leuarà facilmente in quella guisa, che si leua vno stivale, ogni volta però, che il ramo ben in amore sia abbondante di sugo. Tutto puossi far à casa à sedere, e con comodità, ma li cannelli in acqua si conseruano freschi; ma Verrà meglio il portar con sé i rami & in oue si vuol fare l'infero, canar il cannello, poi subito oprarlo, perche quel tenerli nell'acqua non mi piace, nè questi cannelli, nè i sorcoli, ò gli occhi, atteso, che l'acqua dissolue il sugo, ò l'humido delle gemme, ò della scorza, qual'è quello, che s'appiglia con l'altro sugo del calmone; e se hò detto, che si tenghino gli occhi in bocca, non l'hò per così pernitioso, come il tenerli nell'acqua, atteso, che

che la salinà hà del viscoso, qualu à medesima, che hà il sugo de gli arbori; ne s'incorpora facilmente con detto sugo, come fa l'acqua, anzi lo mantiene in stato, preservandolo dall'esser asciutto dall'aria; E se bene sò, che appresso alcuni il tenerli nell'acqua è uso ordinario, & è da molti stato scritto, la proua mi fa conoscere questa diuersa opinione esser vera, e certa. Hora questi cannelli già preparati, nel ramo, che si vuol' inserire cominci ad alzarne nella sommità la scorza partita in quattro parti, senza romperla, ò tagliarla, & il cannello, secondo, che s'alza, & apparta la detta scorza, si fa andar in giù, verso done s'ingrossa il ramo fino, che giunto, oue ci s'addatti giusto, si procura, ch'egli stesso si faccia un poco di via sotto le scorze nò ancor alzate, perche se queste fossero alzate, & il cannello per la grossezza del legno non potesse calar à basso fino, oue quelle non sono alte, difficilmente si terria l'inserto; ma in tal caso bisogna cercar di cannello più grosso in maniera, che giunga giustio al segno, oue si sono alzate le scorze, ouero alzar le scorze à poco, à poco fino, che si veda, che il cannello cominci à non poter andar più basso, per la grossezza del legno, allhora ligate con le stesse scorze di sotto, e di sopra il cannello, lasciati scoperti gli occhi, si taglia il resto del ramo quattro dita sopra il cannello. Questo modo d'inserire praticasi assai ne' Mori, e Castagni, si come ne' Fichi, & Oliui; ma in questi ultimi, le scorze non essendo atte a legare i cannelli con quelle coperti, si ligano con canepa, ò giunco, ò salce.

Altro modo d'inserire ci crediamo d'hauer in questa età ritrouato, ma dubito più tosto, che sia stato un Valeris di parte da gli Antichi inuentato, che inuentione noua, però che leuar l'occhio col legno dentro per innestare non è altro, che quella parte di sorcolo, quale quando s'innesta à corona, si ficca trà la scorza, & il legno usata da gli Antichi Agricoltori, come si dirà. Hora questo chiamiamo inserire à occhio col legno dentro, e fassi volendo leuar l'occhio, ò la gemma non con tanta diligenza, si segna, & alza la scorza, come s'è detto di sopra, ma due dita più basso dell'occhio col coltello, ò falcello tagliente si comincia à tagliare, e la scorza, & il legno; auuertendo, che non resti il legno più grosso, che non sia la scorza, poi seguitando à tagliar con la stessa proportion, si dà à fornire due dita più oltre dall'altra parte dell'occhio, e se ne leua una ceparel. a non più in figura oculare, ma simile à questa, e se non riuscisse à questo modo, col coltello, ò punta del falcello vi ci s'aggiusta, si come è necessario auuertire, che la parte, che deue toccare il legno sia talmente piana, che lo tocchi per tutto, e se ne fa preua col poner la ceparella su piano del falcello, ò del coltello, & auuertosi, che in qualche parte non tocchi, se ne leui dall'altra parte quello, che causa per esserci troppo legno, non sia piana, così s'aggiusti; nel ponerlo si tiene il sopradetto stile dell'occhio senza legno, anzi con minor fatica si fa, perche quest'occhio assai più regente, e forte, per esserci il legno dell'altro sopra descritto senz il legno, basta, che habbia un poco di via nel principio dell'entrare frà la scorza alzata, & il legno, che da se stesso, cò poco aiuto d'un dito, ò del manico della lanciuola si fa la via alzandosi la scorza, mentre si spinge a basso con uile grandissimo d'appigliarsi sicurissimamente, perche subito quel sugo, ch'è trà la scorza, e il legno resta unito con quell'occhio, senza che dall'aria, ò venti ne sia consumato pur una minima parte; Un altro vantaggio ne

viene

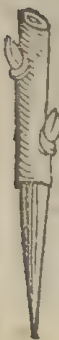


A occhio col legno.



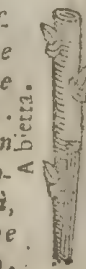
Viene di questo modo d'inferire, che maggior forza, è Vigore senza dubbio hauid
quest'occhio col legno in cacciar getti, che quello con la scorza solo. Ligasi, come
sopra, e pullulato tagliasi la legatura nello stesso sopradetto modo de gli occhi sem-
plici. Praticasi felicemente ne' Cedri, e Limoni, per hauer questi per lo più lo
spino congiunto alla gemma, questa sorte d'occhi con la comodità di questo spino,
si conduce trà la scorza, & il legno, oue si Voglia, praticasi ancora in quegli Ar-
bori, che d'Estate s'inferiscono nuouo sopra nuouo; vsasi ancora nell'infrizione delle
Rose, & in tutti i rami nuoui di quelli arbori, quali con molta scorza ne sono ca-
paci. E perche tal volta rincresce tagliar gli agrumi di bella vista, anchor che salua-
tici, per dubbio, non s'appigliando di perder la bellezza, puossi qual si Voglia de'
sopradetti occhi, inferir per il tronco, e per li rami senza tagliar i Verdeggianti,
ma si bene conuien tagliar la scorza solo sopra gl'innesti, uero leuar tãta scorza at-
torno attorno, quanto sia vna costa di coltello, come se se ne volesse leuar vn'anel-
lo, accioche l'alimento, non potendo passire per il mancamento della scorza e' ra-
mi, re li tutto per gl'inseriti, ma auenedutisi che gli occhi comincino a germogliare,
è necessario leuarne i rami giusto, oue s'è leuato la scorza sudetta, e spogliati della
saluatica bellezza aspetta ne, vna migliore e più vile. Non è dissimile al su-
detto il modo d'inferire la Vite posto da Crescentio, & altri Autori, non però prat-
ticato ne' nostri tempi. O dina, che si leui trè, ò quattro detti di legno fino alla mi-
dolla, ouero alla metà del ramo d'vna vite saluatica, poi vna ceparel a cõ l'occhio
in mezo leuat i di vn ramo della vite domestica della stessa loghezza, e grossezza,
si ponga in luogo della leuat i si legbi, e con impiastro si cuopra ogni offesa, acciò che
l'acqua, ò l'aria non c'entri; meglio sarebbe il seruirsi della cera sopranominata.

L'inferir col sorcolo è assai più commune, e facile, e massime quando senza
spaccare il Tronco si pone il sorcolo trà li scorza, & il legno, e chiamasi à corona;
con qualche ragione, poiche p ne d si attorno la picciotta del tronco trè, ò quat-
tro sorcoli secondo la sua grossezza, pare proprio, che ci rappresenti o vna coro-
na. Questo modo fù prima praticato di gli Antichi, quando dubitauano per trop-
po offesa di spaccare il tronco, e da alcuni fu chiamato infogliatione. Pigliasi
perciò i' sorcolo (ò la palmuzza, ò la puca, ò la marza, come da diuersi è chiama-
ta, e da noi sedetto, ò spoletto) di ramo giouane d vn'anno, con modi spessi, con
scorza liscia, e vigorose dalla parte Orientale dell'arbore, oue pare per ordinario,
che siano i rami più prosperosi, da arbore, che già habbia incominciato ad ingros-
sare le gemme, e che non habbia fruttato l'antec. d'nie; perche col far frutti
i rami si indeboliscono, e sono meno vigorosi, di questi se ne piglia vn pezzetto
non più longo di sei detti, nel quale siano almeno trè, ò quattro occhi, poi dal
parte inferiore per quanto sia la terza parte di que'lo, se ne leua da vna band. solo
la scorza & il legno fino à mezo, & in maniera tale, che egualmente declinando,
resti quasi come vna penna temperata, e per tutto egualmente tocchi, facendone la
proua sul piano del coltello, come s'è detto di sopra, procurando, che dalla parte
opposta, oue non s'è leuato ne scorza, ne legno sia nel mezo vna gemma in questa
maniera; e se bene la scorza esteriore, che si deu inferire da alcuno, è rasata e libe-
rata da quella pellicola; acciò ancor lei s'appigli con la scorza, la quale la deu co-
prire



prire, à me non piace, perche per la molt'offesa qual dall'altra parte già hē hauuta, necessariamente resterà indebolito, e perche da questa parte sempre ne resta scoperto un poco di scorza, qual così raso può patire. Questo fatto in una parte del tronco appianato, oue la corteccia sia più polita, & oue non sia rodo, e doue sia più legno trà la scorza, e la midolla. perche questo è segno, che vi sia concorso maggior humore, qual seguendo quella stessa via, porgerà ancor maggior alimento al sorcolo, si spacca la scorza solo, e fatto un poco di via, alzando con la lanciuola la scorza, al sorcolo, quale in questo tempo si tiene in bocca, in trà quella scorza spaccata, & il legno si ficca in questo modo; vi si possono ponere, come hò detto di molti sorcoli secondo la grossezza del tronco, vi si legano, e cuoprono di cera non solo oue sono legiti, ma ancora su la pizzetta del tronco, acciò non c'entri acqua, vento, sole, ne aria; si cuoprono ancor le sommità de' sorcoli per le stesse cause con cera, in difetto della quale si può seruire ancora del sopradetto impiastro antico, ò di stracci. Questo modo d'innestare non si può esercitare se non quando la scorza si diparte dal legno, mediante l'esser l'arbore in amore, non si può praticare se non con quelli arbori, quali habbiano la scorza forte, e reggente, come sono il moro, l'olmo, il castagno, il fico, l'auellane, le noci, i persichi, e mandorli, ogni agrume, gelsomini, & il melo, e pero. Questo inserto germogliato, che siasi dene sciogliere, e con ramo forte prouedere, che da vento non sia rotto. Gli Antichi, che premeuano in non offender quel tronco dal quale aspettauano l'alimento, & il vigore per tramandarsi al sorcolo, non tagliauano la scorza, come s'è detto di sopra, ma legato il tronco nella sommità tagliata, penenano prima una ceparella di legno, ò forse ancora una lanciuola d'osso di leone trà la scorza, & il legno, e quella leuata nel foro, che ci restaua, ponuano il sorcolo nel sopradetto modo accomodato, & a questo modo senza spaccar ne meno la scorza, lasciavano l'innesto, qual non haueua bisogno d'esser legato, ma solo gli era necessario il coprirlo d'empastro, ò di cera, vero è, che dene esser molta briga l'assottigliare il sorcolo giusto, ne più, ne meno, che sia il buco, ò fesso fatto dal conio, ò lancetta, come s'è detto; e questa sarà la causa, che questo modo si sia tralasciato.

L'innestare nel tronco si fa praticasi più, che ogn'altra maniera, e se bene con varie circostanze. come si dirà, e però sempre poco differente modo. Il sorcolo da noi detto sedetto, capato nel sedetto modo, si taglia da basso per la terza parte della sua lunghezza da tutte due le bande sino alla midolla, e a qual non vogliono, che si tocchi, e con maniera tale si fa questo tagliamento, che dalla parte vicina, oue resta sano il resto del sorcolo, poco legno si leui, ma andando verso la parte bassa si ne leui assai, e s'accomodi, che declinando si riduca in punta sottile; e perche questa forma, che se gli dà, è come una biutta da spaccar i legni, quindi viene, che questo modo d'inserire chiamasi da noi à bietta, e s'accomoda in questa maniera. Li sorcoli così aggiustati si tengono in bocca, sino, che tagliato à traverso, ò con sega, ò falcello l'arbusto, che si vuol inserire, e con ferro tagliante appianato, e polito, con lo stesso falcello, ò con un scarpe llo nella ferma, che à bass' si di seruiua, mediante una percossa si spacca giusto per mezzo, ma con la medesima spaccatura, che sia possibile; dene si annertire, che questo fesso non cada dritto à qualche nodo, ò par-



Inferie nel tronco fello.

A bietta.



ò parte di scorza rottà, ò seccà, ò rugosa, ò tarmatà, mà sia nella più polita parte
 del tronco. Subito dappoi con vna cepparella pur à foggia di bietta fatta di legno
 secco, e forte, come si vede, ouero col scarpello, qual à basso si descriuerà, si fà aprir
 la spaccatura, e non essendo capace di ricener li sorcoli; si calca lo scarpello, ò biet-
 ta, & à poco, à poco si fà allargar tanto, che giunto il sorcolo vi s'addatti, qual deue
 esser posto in maniera, che dalla parte bassa sia più tosto un poco dentro nel fesso,
 che auanzi fuori niente, poi dalla parte superiore esca giusto in maniera, che la
 scorza tagliata del sorcolo sia con la scorza spaccata del tronco. E se dicessi, che
 non è necessario, che le scorze del sorcolo, e del tronco si tocchino, sarà da dire,
 in questo genere Un'heresia, e pur la difenderei col mostrare, che la scorza s'appi-
 glia sul legno nell'inserir à occhio, & à cannello. E col praticarsi ne' tronchi mi-
 nuti, e di poca più grossezza del sorcolo spaccati, ch'è siano il ficcar il sorcolo à biet-
 ta, accomodato giusto nel mezzo, senza, che si congiungano le scorze insieme, con
 certa speranza d'appigliarsi come vediamo succedere felicemente ne' Gelsomini.
 Aggiungo però in difesa dell'Una, e l'altra opinione, che leuato Un poco di scorza
 da qual si Voglia arbore, naturalmente subito comincia à far noua scorza per co-
 prire, se bene da noi non è veduto, che in progresso di tempo, tuttauia è certa co-
 sa, che il crescere non si vede, e di punto in punto gli arbori continuamente ve-
 gnetano, così auuene ne gli inserti tanto spaccati, co ne scorzati; e comincia il tron-
 co à far noua scorza subito, quella s'appiglia con l'appressati del sorcolo, ò del-
 l'occhio, e così scorza per tutto s'appiglia con scorza, e lega con legno. Addatta-
 ti nel sudetto modo li sorcoli, se ne leua la bietta di legno, ò cepparella, ò lo scar-
 pello, che tiene aperto il fesso. Ma perche la semplice bietta di legno, ò d'osso con
 difficoltà si leua, per cause del tronco, che stringe, e si corre pericolo di smoue-
 re li sorcoli già aggiunti, il che si deue con grand'auertenza schiuare: però è me-
 glio adoprare lo scarpello di ferro, con taglio ristuzzato, e meno longa questo
 per comodità maggiore è fatto largo nel mezzo, quasi couteilo tagliante per spac-
 care, nella simmità del quato ne usce il sudetto scarpello ouero solo, per tener il fes-
 so largo in questa maniera. Perche si v'è l'altra forma di scarpello duplicato assu co-
 moda, & atta allargar il fesso fatto in questa maniera; vno de' quali scarpelli, il
 più minuto potrà seruire per tronchi piccoli, l'altro per grossi. Questo innesto già
 fatto copresi con scorza, ò con lingua buina, e con vinco spaccato, fatto quasi cer-
 della, si lega, indi fasciato di cenci, ò stoppi, ò stuoia, ò scorza di salce, ò casta-
 gno, e coperto di poluere asciutta, si tiene chiuso, e difeso da acqua, e Vento, e dè
 però vsanza antica. Magli Agricoltori di questo tempo fanno nel sudetto modo
 l'innesto, senza ligarlo, fasciato con vno straccio, acciò sia difeso dal Sole, venti,
 & acqua, lo lasciano germogliare; Pietro Crisostomo dice, che mille volte hà chiu-
 so le fissure de' gl'inserti con creta ben calcata, e sempre con buon esito; Il meglio
 modo, che sia, secondo me, fatto l'innesto, come sopra, si coprimo tutte l'offese,
 e fissure con la cera, nel secondo Libro insegnata, procurando, che non sfatti da
 alcuna parte, perche se l'humore, che caccia dalla radica il tronco, hauesse respiro,
 non manderebbe l'alimento desiderato al sorcolo. Intendo, che in Francia vsano co-
 prir l'innesto in luogo di cera, ò altra cura, con pece liquefatta, & da persone de-
 gne

gna di fede
 più liquefa
 mentre lo
 ueda, che
 sparagno d
 due altri,
 baner più
 poi non gl
 questo mo
 godono de
 questo s'm
 quale a'for
 Il terzo
 ta al sorcol
 quella par
 con la scor
 più vicino
 dire tutte
 do i casi si
 ratione s'e
 maggior d
 l'esito cor
 così frequ
 to, si pone
 vno, ò di
 due lati op
 tato in ter
 ti nel fesso
 sorcolo, si
 za legatu
 ma ne app
 doppio l'al
 te abbaric
 innestato,
 to la parte
 lena all'a
 gura. R
 la stessa
 il so. 110,
 alla som
 quanti d
 addattato
 presente

gna di fede mi viene affirmato, che succede senza detrimento di quel calore della più liquefatta del quale ne aubitano molto. Si giudica superfluo il legare gl'inserti, mentre lo stesso tronco stringa i sorcoli in maniera, che col scuoterli con mano si veda, che stretti dal tronco non si scossino; da questo modo d'inserire ne viene lo sparagno di tempo, peroche in quel mezzo, che se ne liga, e fascia uno, se ne fanno due altri, & in quella stagione à gli Agricoltori il tempo è breue, e bisognaria hauer più mani per oprare in quei pochi giorni, atti all'insitione, quello che da poi non gli è concesso d'effeguire, quando gli arbori hanno germogliato. In oltre questo modo d'inserire è più facile d'appigliarsi, perche scoperti i sorcoli per l'aria, godono delle rugiade, Sole, fresco. & ai qua, quale se bene è nocua à gl'inserti, questo s'intende al fesso, qual mentre sia ben chiuso di cera, non sente offesa d'acqua, quale a' sorcoli è di gionamento, e rinfrescamento.

Il terzo vantaggio, qual dal non ligar gl'innesti prouiene è, che nel far la bietta al sorcolo si procura, che resti un'occhio, d'vogliam dire vna gemma illesa in quella parte di scorza del sorcolo, qual due restar per di fuori per congiogersi con la scorza del tronco, e questo si fatto occhio quasi sempre s'appiglia, per esser più vicino all'alimento, si bene si seccasse il resto del sorcolo. Il creder, che si possa dire tutte le circostanze, delle quali qual si voglia Agricoltore si serue, d'essendo i casi si conuene seruire nell'atto dell'inserire, è vanità, e se questa mirabil operatione s'esercitarà, ciascheduno ritrouerà, d'più facilità d'meno per di tempo, d'maggior diligenza, d'altre aderenze, le quali tutte saranno à proposito, pur che l'esito corrisponda in bene. Resta, che io mostri altra maniera d'innestare, non così frequente. Nel tronco d'arbusto vicino alle radici, & in terreno ben lauorato, si pone vn ramo dal domestico, di longhezza d'un braccio in circa, d' sia di vno, d' di due anni, nella cui sommità: sotto à quattro dita si rada la scorza da due lati opposti, tanto, quanto possa conficarsi nel fesso fatto nel tronco, e piantato in terra bene coltiuita tutto il rimanente del ramo, la parte scorzata s'addatti nel fesso sudetto, e quando il tronco sia sottile di modo, che non stringa il sorcolo, si legbi, mà se da sè può stringere, non ci faccia altro, perche senza legatura potrà allignare. Questa maniera è ben sì di maggior fatica, mà ne apporta maggior sicurezza d'appigliarsi, perche il sorcolo riceue doppio l'alimento, e dal tronco, e dalla terra, nella quale il più delle volte abbarbicando il ramo, questo tagliato il secondo anno presso il tronco innestato, ne porge doppio l'innesto hauendo ancor gettato ne gli occhi sotto la parte ristretta nel tronco, e questo si può trasportare, acciò l'uno non leua all'altro l'humore, e per maggior intelligenza si consideri questa figura. Ritrouasi tal volta vicino à vn frutto domestico vn saluatico per la stessa specie, ouero atto à riceuer l'innesto del vicino; tagliasi questo conforme il solito, e si spacca poi pugato vn ramo del pressimo frutto buono, si taglia vicino alla sommità di quello da ogni parte la scorza, con vn poco di ligno per tanta quantità, che balti ad entrar nel fesso fatto, & lui, mediante i sudetti stromenti, addattato, e legato, si copre di cera, d'fascia, conforme il gusto, e ciascuno col presente esempio lo può accomodare, & à questo modo il sorcolo, ricuendo,





alimento dal padre, sarà sempre Verde, & appigliato si recide; ma caso, che non ci fosse questa comodità di Vicinanza, l'inserir di fesso è comune a tutti gli arbori, se bene nel Moro, Castagno, e Fico non si pratica, per la facilità d'hauerne gli occhi, & il cannello, e per esser legno, che pate assai quella spaccatura, tuttauia si può fare; alcuni l'usano, e s'appiglia, succedendo benissimo, quando i sorcoli, e gli arbori comincino ad ingrossar le gemme, che può auuenire da mezo Februo, e fino che gli arbori comincino a germogliare più presto, e più tardi, secondo che la Primavera giunge per tempo. Alcuni Vogliono, che si possi inserir nel mezo del Verno, io no'l lodo in questo clima freddo, ancorche io l'habbia praticato con felicità, perche quando il caldo apre, prouoca, e sveglia le piante, tanto il freddo serra, strigne, & addormenta quelle, e successiuamente le rende inette all'incalatione, che poi con l'arriu di Primavera, con suoi caldi temperati, possa eccitar l'humore Vegetante, e

nel tronco, e ne' sorcoli, credo possi auuenire, quando i sorcoli, & il tronco fesso non habbino patito dal gelo, come succede il più delle volte; altri inseriscel' Agosto sotto terra, e coperto l'innesto con tilicidio l'aiuta. Altri, e da me prouato con felicità, sotterrano i sorcoli quando cominciano a mouersi poi al fine d'Aprile; ouero di Maggio inserisce con sua comodità. L'inserir di fesso è tanto proprio alle Viti, che se bene si fa con l'occhio detto di sopra, & col foro, come si dirà, in ogni modo è sempre meglio col spaccarla; anzi che oltre l'inserirle in capo al tronco fesso detto di sopra, nel gambo più basso nella Vite spaccata in più luoghi vi s'aggiustano, & inseriscono sorcoli con felice esito; ma in qual si voglia modo gl'innesti di Vite (perche da se stessi ordinariamente non strigne) è necessario ligarli, come nella presente figura si vede.

L'inserir di foro è tralasciato, con tutto che sia una bella, e sicura operatione, qual con mirabil forza inalza li getti, per hauer assai unito l'alimento. Tralascio il raccordar d'inserir una Vite in una pertica di salce, mediante un foro fatto con un triuello, perche non hò tanto ingegno da saper far passar le nidi d'un capo d'una vite per un buco, nel quale il capo della vite debba stringere, e massime scorzato, essendo detti nodi due volte più grossi del capo, qual modo, se bene da Crescentio è posto, non dice uero d'hauerlo prouato, come d'altri modi ne notifica, ma lo dice, perche

Inserir seguita Palladio qual lo scrive ancor'egli: S'inserisce egregiamente di foro con la di foro. triuella gallica, questo è un triuello, fatto come una triuella da piantar Fio. pe., piccolo, e minuto, però quanto è un sorcolo, in questa maniera; Forasi prima con un triuello ordinario più piccolo del gallico, il tronco, che si vuol' inserir, procurando, che il foro vada assai alla china, fino che verisimilmente si creda esser giunto alla midolla, poi con la triuella gallica, mentre s'allarga questo foro, si pulisce da quella lanugine lignosa, che ci lascia il triuello ordinario, e leua insieme con quella parte di legno, qual forse detto trinello hauesse riscaldato, sarà bene hauer di que, le tri.

trivelle galliche trè, ò quattro, quali nella grossezza si seguitino, per poter far poco più grande il foro, secondo la qualità de' sorcoli, da' quali si leua non solo la scorza tanto, quanto è la lunghezza del foro, mà vn poco di legno, mentre s'assottigliano in punta, con la medesima declinatione della trivella, accio empiano il foro per tutto, nel quale si pongono; procurando, che il non scorzato del sorcolo chiuda la bocca del foro, & iui con cera, ò creta si chiude, accio non sfiati, ò nō c'entri acqua, ne vento. Molti di questi fiori si possono fare in vn medesimo tronco, e ponerci varij sorcoli della stessa spetie, si come nella vite di varie sorti; Anzi per hauerne vn grappolo d'vna mezo nero, e mezo bianco, si spaccano due sorcoli della sudetta qualità, e grossezza eguali giusto per mezo, e ne gli occhi, poi s'vniscono li bianchi con li neri, si ligano, s'assottigliano in punta, e nel foro si pongono, oue si chiudono con cera, e se questo sarà fatto con diligenza, s'appiglierà benissimo, e possi ancor praticar ne Fichi nel sopradetto modo, per hauerne Fichi mezo bianchi, e mezo neri, quali però non hò mai veduto, mà della vite l'hò prouato. Restano altri particolari da dire circa l'innestare, parte de' quali si sona tralasciati, accio non oscurassero con la lunghezza il modo d'insegnare l'insitione, parte ancora non sono souuenuti allhora, & il ponerli à suo luogo è di gran fatica à me, qual peno più in riuedere, che in scriuere, si che hò Vnito alcune osseruazioni Vniuersali per bene inferire.

L'occhio quando di Primavera s'inferisce si può ancor leuar di ramo di due, ò trè anni, pur che sia polito, e di scorza liscia, anzi è merauiglia, che ne gli Agrumi tal volta si leua vn'occhio, il qual su quel ramo non germogliera, e posto in altro albergo fiorisce; tanto ancora à gli Arbori piace il mutar stanza. Non è necessario, che questa gemma habbia forma oculare, perche si può ancor far quadra, mà è più comoda ouata. Alcuni quand'alzano la scorza per ponerci l'occhio senza legno, quella tagliata di sopra, e di sotto, alzano da due parti, facendo quasi vna fenestrella, e così più commodamente s'adattano la gemma, mà non considerano, che quell'alimento, che dalle radiche ascende in alto, quando giunge à quella scorza staccata, e tagliata, non può scorrere all'occhio, qual si priua dell'alimento almeno per retta linea, e però torna più conto alzar più quanti à di scorza per di sopra, di quello, che sia grande l'occhio, per potercelo agguistar bene, che tagliarla di sotto, la qual scorza, in ogni modo di vantaggio alzata, torna ad attaccarsi al legno subito. Altri bagnato l'occhio con miele pretendono, che quella viscosità faciliti l'appigliarsi l'innesto, mà non considerano, che il miele hà del corrosiuo, & è assai caldo, tutto in pregiudicio della debole corteccia, che è intorno l'occhio. Sarebbe poi meglio vn poco d'acqua, oue sia stato vn poco poco di gomma di dragante dentro, e questo possi usar nell'inferire à cannello. Questa operatione non si deu fare mai, quando piona, ne è necessario, che l'occhio si puna giusto dou'era l'occhio del saluatico, non dico, che si facesse male, mà non si fa errore, à far' altrimenti; auuertasi, che la gemma nel leuarla dal ramo non resti offesa. che si conosce, quando si veda bucata, ouero crepata, allhora non occorre inferir simil'occhio perche non s'appiglia. Vn'anno dappoi gl'inferri fatti à occhio bisogna tagliar via le due dita di tronco, che si faranno lasciate sopra l'occhio, e per obliquo in maniera, che il ramo,



Circa le gemme.



mo, qual'hauria già prodotto l'occhio, possa coprir l'offesa, e farsi Un vago arbusto. Vero è, che da questi sorte d'infesto, sì come si fa con minor numero d'istrumenti, che da gli altri, così ha bisogno sempre d'esser munito di riparo, acciò da Venti non sia rotto.

Se bene s'è detto, che il sorcolo voglia esser nuouo d'Un'anno, piace però a molti, che quella parte del sorcolo in cui si deuè far la bietta per inserir nel fesso sia di due anni, massi ne innestandosi in arbori vecchi, anzi Virgilio ordina, che del ramo non si serua della sommità per sorcolo, qual biforcuto non posso lodare, mentre per esperienza Vedo, che quei tronchetti col cominciar presto a seccarsi conducono allo stesso il sorcolo, & ogni ragion vuole, che l'humore più facilmente ascenda diritto, che egli si diparta. E perche come hò detto, si deuono tener questi sorcoli già preparati in bocca, mentre si sega, ò taglia, s'appiana, e si spacca il legno, non bisogna però, che l'huomo sia riscaldito oltre l'ordinario, ò per fatica, ò per bere, ò per congiungimento carnale, sì come li nuoce assai l'hauer le mani sporche; ò che habbiano stropicciato cosa agra, come à me Una volta auuenne, che quanti innesti feci dopo hauer maneggiato pepe americano, tutti andarono à male. Il sorcolo tal volta si pone alla rouersci per hauer arbori nani, ò per altra rispetto, come s'è detto. Questi sorcoli è bene siano alcuni giorni tagliati avanti s'adoprina, acciò famelici più Volontieri riceuino quell'humore, che dal tronco gli è porto, altra ragione adduce Costantino Imperatore, acciò dall' Hospite siano più Volontieri riceuuti. Credo, che la maggior ragione possa esser, che il sorcolo di poco leuato, e vigoroso non possa far di meno di non impassire, e restringersi qualche poco posto nel fesso del tronco; per contrario il sorcolo impassito, posto nell'humido fesso, del tronco, subito comincia à riceuer' alimento, ingrossi, e stringa nello stesso fesso, e s'appigli meglio, ò Vogliam dire, che li sorcoli per qualche giorno leuati dal suo tronco, e posti sotterra, ò in acqua in luogo humido temperato, s'auuezzino à poco à poco à prendere peregrino alimento, e così più prontamente riceuano l'humor del tronco inserito. Li sorcoli venuti di lontano, & impassiti assai per contrario col far star' in acqua intepidita dal Sole si rauuiano, e l'eccita in loro la Virtù smarrita. Non è bene inserir il sorcolo innamorato sopra il tronco non mosso, perche per la poca Virtù, c'hà congiunta non può far' innamorar' il tronco, qual'innamore per contrario fa mouere, e germogliare il sorcolo ancor freddo, quindi è che li sorcoli di natura solleciti si fanno aspettar la commodità del troco, col farli star' in vna rapa con la parte staccata, mà meglio col seppellirli tutti sotto terra, & vicino à acqua corrente se sia possibile, quali poi scoperti, & inseriti in stagione temperata, sino di Maggio come hò detto, e su tronco innamorato subito appigliati germogliano. Questo stile s'usa con le vite facendo star i rami de' quali si voglia seruire per inserir sotto terra sino à Maggio, poi quando la vite hà fornito di piangere, s'innesta con sicuro esito. Alcuni segnano il sito meridionale del sorcolo sopra l'arbore per situarlo nello stesso modo su'l tronco. Sopra arbori grandi si serua di sorcoli grossi, sì come ne' piccioli s'usino minuti, deuesi in fine auuertire, che ponendo due sorcoli in Un fesso siano d'vn'istessa grossezza, perche Vno stringerebbe nella spaccatura, e l'altro starebbe Vano, e se non fossero tali nel far la bietta s'aggiustino. Quando s'inseri-

sce

ce à coronà, cioè trà la scorza, & il legno s'auuertà, che nel ligar l'ineſto per la groſſezza del ſorcòlo, la ligatura non può oprare, che la ſcorza alzata ſ'accòſi al ſorcòlo, come dourebbe, à queſto ſi prouede col poner da tutte due le parti del ſorcòlo ſopra la ſcorza due ſtecchi groſſi, come agbi, ò chiodetti. Nell'inſerir de gli agrumi ſ'adoprauo de' lor ſpini.

De l'arbore, che ſi Vuol'inſerire ſi leuano non ſolo i rami, mà ogni rampollo, ò germoglio, che nel tronco haueſſe, e ſino li congiunti alle radiche, acciò che il tronco ſudetto, come madre non potendo più nutrire i rami ſigli legittimi, ſia ſforzato alimentare gli addotti ſorcòli, e queſto leuar di rami, ò getti ſi deue fare non ſolo ne l'atto dell'inſerire, mà appigliato l'ineſto, ſi deue continuamente leuare ogni germoglio, che nel tronco, ò dalle radiche cacciaſſe. Nelle piante adulte, e grandi ſi taglia alto, perche il tronco pulito, & atto, è alto, anzi tal volta ſ'inſerisce ſù rami, non eſſendo il tronco per hauer la ſcorza rugoſa, e vecchia à propoſito per riceuer inneſto. e ſe li rami fuſſero ancor lor groſſi ſi tagliano, e ſù giouani di due anni ſi incalma poi, perche i rami vecchi eſſettiuamente per la durezza, & aridità non ſono atti à l'inſiſtione. Nel tronco groſſo non ſolo ſi pongono due ſorcòli, mà ſpaccato in trè, ò quattro parti vi ſi pongono altrettanti ſorcòli, mà meglio quando la groſſezza del tronco comportafſe più di due ſorcòli, ſenza offender con tante ſpaccature il legno, ſi potrà inſerire cò due altri ſorcòli trà la ſcorza, & il legno, oltre li poſti nel fiſſo. Per contrario la pianta minuta, e giouine ſi taglia vicino à terra, anzi ſotto terra, e maſſime Volendo far proue, e cercar nuoue inuentioni di mutar ſpetie, e variar frutti, perche quanto minore è il tronco, tanto minor fatica ſi ritrouerà in diſponerlo ad altra natura, ſe però ſi poſſa fare. Ne' tronchi aſſai minuti ſ'inſerisce vn ſorcòlo, ò col fenderlo ſolo la metà, col poner' il ſorcòlo trà la ſcorza, & il legno, ouero col fare vn buco con la trinella gallica nel mezo della midolla, & in porre il ſorcòlo. Alcuni il giorno auanti, che vogliono far l'ineſto, faciſſimo l'arbore di ſarmenti di vne, o paglia, e ſimili coſe leggiere, quali fanno giungere di ſopra vn palmo vicino oue penſano d'inſerire. poi poſtoci fuoco, e quella ſpento, tagliano la pianta ſino ou'è giunto il fuoco, poi il giorno ſeguento fanno l'ineſto vn palmo più baſſo, pretendendo, che l'humore fuggito dal fuoco ſi ſia ritirato nel tronco, oue non è ſtato fuoco; in quella guiſa, che Vediamo auuenire nelle legne, che ſ'abbruggiano. Queſt humore poi cacciato in alto dal tronco Voaglieno, che ſerua per ſtraordinario, e grande alimento del ſorcòlo, qual perciò ne venga aſſai più bello. Altri abitano tanto d'ogni poco calore, che non vogliono nel tagliar il tronco adoprare la ſeſa, qual riſca da con quel frequente moto. Celio Rod. dice coſa, qual non sò come ſ'accomodi f. à le ſue antichità; Vuole, che ſi come vn'huomo groſſo, & abbondante d'humore ſia inhabile alla generatione, così vn'arbore abbondante d'humido non ſia capace d'ineſto; mà gli Agricoltori di queſto tempo in tali arbore con vn foro da baſſo deuiano l'humidità; come ſi fa nelle viti Volendoſi far l'inſiſtione quando piangono. Queſto tronco ſopra il qual ſi deue inſerire, vuol eſſer piantato almeno vn'anno prima, ben appigliato, e rigoroſo, e ſe bene alcuni inſericono nell'atto del trapiantar gli arbore, ſuccede il più delle volte con poco profitto, ancorche ſ'appiglino, perche la pianta non può na-

Del
tronco.

Da

turali.

zuramente attendere alle radici, & all'innesto. Alcuni usano chiuder il fesso con termentina, & in vero dall'acqua le difendono, mà il Sole la consuma, moltiplicata con cera fà esquisito effetto, ne dene aggrauar la spesa, poiche non marcendo, come s'è detto, serue più anni.

Certi nel fesso pongono zucchero, aromati, muschio, & altri odorati, con pensiero d'alterar il gusto de' frutti, e l'odore, mà in danno. Gl'inserti fatti al modo antico, fasciati con stoppia, e coperti di terra, si deuono aprire i primi giorni di Maggio, e l'Autunno liberare da quei imbrigli, e legami; mà quelli di Vite si liberino, e sfascino un mese dopo, che si sarà conosciuto, che siano appigliati, perche cacciano radici, le quali restano scoperte dalla terra, seccandosi, causano patimento al sorcolo, e perciò se per esser stato ta. d. à liberarli dalla terra, hauesero cacciato simili radici, è bene, cortate in terra, quasi propaginandole, coprirle, ancorche fosse d'Estate, perche inacquandole poi trà l'alimento, che dal tronco ne viene, e quello, che da queste radichette li sarà porto, faranno getti bellissimi. Auuertasi ancora, che le Viti inserite alto per causa della lor grossezza, o altro accidente, si deuono il second'anno propaginare, altrimenti il più delle volte vanno à male. In euento, che li due sorcoli nello stesso fesso in qual si voglia tronco possi s'appigliassero, e crescessero egualmente in maniera, che rincrescesse il leuarne uno, come necessariamente si deu fare, uno di questi si può cortato propaginare nel modo detto de' Mori, con utile d'hauerne di molti frutti inseriti, e fruttificanti, e se bene qualche sorte di frutti si dice, che non facciano radica, tuttauia offesi qualche poco nella scorza, propaginati, e coperti di laccio ben smaltito, con l'aiuto dell' mastimento, o stucco, pochi sono i frutti, che non facciano radica. Se bene più volte s'è ricordato il manir questi inserti con palo, acciò dal vento non siano rotti, di nuouo il ritorno in memoria, con l'aggiungerci, che ogni anno si deuono leuare, e mutare le ligature, non solo dell' innesto, mà del tronco, e del palo. Quando gl' innesti si vogliono trasportare, facciasì in capo à due anni, e quando habbiano coperto col tronco, & il fesso, e si ponghi l'innesto non sotto terra, ne molto sopra terra, la qual dene esser confacente al tronco, non al sorcolo. I semi piccoli de' frutti, non gli ossi, si possono seminare, e bene non propriamente da molti è chiamato inserire sotto la scorza de' tronchi, come hò già detto, e germogliaranno facilmente, se si faranno star nel goscio d' un piccione. Vno, una, o due bore, qual m. rto, e leuatone i semi si pongono trà qualche crepatura del tronco, o se gli alza à bello studio la scorza, misticau con letame d' arbore ben smaltito. Caso non si potesse inserir frutto piccolo sopra arbore, che produca frutti grossi si procura d' inserir sotto terra, acciò l'humore sia maggiore, così s'usa con le pere francesi di natura più grosse d'ogni altra specie. Hò detto, che li tronchi dello Spino bianco, e del Cotogno riceuono più varie specie d'inserti, che qual si voglia arbore, aggiungo di più, che il tronco dello Spino somministra longi durabilità all' insito, e quello del Cotogno grossezza, odore, e colore, con breue vita. In difetto di cera, o di creta da coprir il tronco spaccato, si pigli fango misticato con peli, ouero con mosco d'arbori. Nel tronco, quanto è più giouane, tanto meglio s'appiglia l'insito, e però quell' anno, che è capace di due sorcoli, si

Inserir
con le-
mi.

Quali-
tà del-
lo Spi-
no, e
Coto-
gno.

li, si deue incalmare. Lo stato della Luna si deue considerare nell' incalmare, ma circa questo sono varie le opinioni; Vogliono alcuni, che sia Luna silente cioè circa tre giorni auanti il Nouilunio, e tre dopo, io non vorrei dire, che tutto fosse vanità perche si conuiene stare con gli albori. Ma certa cosa è, che l'inserire à Luna nuova opera, che crescendo li rami tardano à far frutto, & in questo stato sono gl' inserti fatti da gli Hortolani per vendere; per contrario l'inserto fatto à Luna vecchia fruttifica presto; ma in gran pregiudicio de' rami, che restano bassi, à tutto è rimedio, mediante l'industria dell' Agricoltore. Si tagliano li sorcoli da cui hanno à venir li frutti à Luna mancante, e conseruati sotterra s'inseriscono à Luna crescente, su quel tronco qual deue porger' alimento a' rami d'allongarsi, quali in questa maniera saranno lunghi, e fruttificanti. L' hora per inserire sarà à proposito dopo il mezzo giorno, anzi verso il tardi, acciò che l'humidità della notte tenghi fresco il sorcolo, ouer l'occhio. Che non soffu il Vento, massime l'Australe, che non pioua, ò sia nebbia, perche ogni humidità del Cielo, essendo maggior dell' humidità del sugo dell' innestato, conuertere in sè detto sugo, e non lo lascia appigliare; In somma questo Vocabolo incalmare è forse derivato, perche si deue inserire, quando l'aria è in calma. In fine auuertasi, che i ferri, quali per l'innestare s'adopran, siano taglienti, e non seruiano per altro, che per questo, perche se si tagliasse con essi cipolla, aglio, ò altro agro, ò uenenoso, haurebbero congiunto quella mala qualità di danno all' inserto, similmente non siano rugginosi, perche quest'è principal causa, che gl' innesti non s'appigliano, e però gli Antichi usauano ossi, e di Leone.

Altre cose haurei hauuto à dire in lode de' frutti, ma l'esser stato un poco longhetto, si come hò stancato me, dubito di non tediare il Lettore, qual' in fine è bene, che sappia, che i frutti furono il primo cibo de' nostri Padri, scacciati dal Paradiso, e che Dio Volse, che Venissero da alto, acciò che l' Huomo nel raccorre i frutti riguardassi il Cielo, qual costume usasi, e ne' nostri tempi, e da' Cattolici più userassi in perpetuo, perche dopo il pranzo, mangiato i frutti, si rendono le grazie. Con l'infra scritta poetica conclusione forniremo questo Libro, quasi un breue epilogo del Giardino.

Gialli Fioretti, e persi,
Azzurrini, e vermigli,
Pomi d'oro diuersi,
D'arboscelli, e di piante inserti figli,
Fia, che per voi la terra al Ciel sommigli.
Anzi, s'io ben m'auuiso,
Per figurare in terra il Paradiso,
Seppe il Cultor Diuino
Sol formare vn Giardinc.

Offer-
uatione
della
Luna
nell'in-
serire.

Hora
d' in-
se-
rire.

De' stro-
menti.

L'ECONOMIA DEL CITTADINO IN VILLA.

La Terra.

LIBRO SESTO.



Se bene la Terra sembra il più vile, & il più ignobile di tutti gli Elementi, poiche come tale è da ogni piede calpestata, tut-
tania quel Dio, che si compiace d'ingrandire l'altrui picciolez-
za l'hà costituita, corteggiato, e riverito oggetto da tutte le
Creature, perche ella è indorata dal Sole con suoi raggi, e inar-
gentata dalla Luna co' suoi lumi, è secondata da' Pianeti con
gl'influssi, è rinfrescata dalle Nuvole con le pioggie, è pas-
segiata dall'Aria co' Venti, e ricoperta da tutto il Cielo, & è abbracciata con
l'Iride, è humettata da Fiumi, da Riuali, e Torrenti. Questa dunque trà gli Ele-
menti con tanta partialità favorita, è l'unica Madre de' viventi, qual Vnita con
gl'influssi del Cielo, con la continua generatione ripara la continua corruzione di
tutte le cose. Al centro di questa tutte le creature per far pompa della loro effica-
cia dirizzano le linee della lor Virtù, e questa sua bassezza non è totalmente pri-
va di participatione nelle Cause Celesti, poiche con dis temperati metalli sommini-
stra materia per la fabrica de' fulmini al capo de' gli empy. Con Vapori, a' raggi
del Sole s'ministra campo di formar la maravigliosa Iride, alle nubi somministra
il latte, acciò possano con lo spruzzo di quello ridotto in pioggia cibare gli arbori,
e le piante, somministra a' nembi le lacrime, acciò possano con l'aspergimento di
quelle ridotte in rugiada fecondar, e felicitare le fatiche de' gli Agricoltori, & in-
fine somministra all'Aria tutta, i fiati, acciò che possa col respiro di quelli ridotti
in vivificante aura porger forza d'alzarsi, & ingrandirsi ad ogni vegetante.
Ne questa bassezza della Terra è tale, che l'impedisca non solo l'Unione del Cie-
lo, di che ne fà sede la Pietra Calamita sempre accennante il Polo, ma di sollevarsi
ancora a' garrir lo stesso Cielo, mentre alla bellezza, e chiarezza delle Stelle
contrapone le splendenti sue gioie, o i lucenti metalli delle sue miniere, alli azzur-
ri celesti contrapone i vaghi, e Varij colori de' suoi Giardini, contro i varij moti
del Cielo pone i Varij terremoti delle sue concauità, alla lattea Via i chiari, e
bianchi fumicelli delle sue Viuaggini, & in fine anch'ella nel Verno spogliata
d'ogni ornamento rappresenta quasi una tenebrosa notte, sì come nell'addobbarfi
di Primavera con tant'herbe, e fiori dimostra il suo ridente giorno. E chi non ve-
de,

de, che col comparir ogni anno quasi in un Campidoglio, e trionfanti, e trionfare le quattro stagioni, le porgono occasi e à guisa del Poetico Vertuno, per dilatare à noi, di variare, e formar, e figura, poiche di Primavera ci si rappresenta quasi Vana Fanciulla, abbellita d'herbe, e coloriti fiori; e profumata d'odori. Nell'Estate si fa vedere, come innamorata Giominetta, poiche tutta insuocata dal calore, arde, e sfailla, e per le fissure, che le aprono il seno, pare che sospiri, e si quereli. Nell'Autunno ci si rappresenta à guisa di matura Matrona, addobbata di maestoso manto di palmiti, e grappoli d'Uua ingemmata, seruita da due gran numi Bacco, e Pomona, presentata dalle nubi col profluvio delle pioggie, arricchita da gli Albori con le gioie d'immumerabili frutti, quali con prodiga liberalità nel di lei seno lasciano cadere. Nell'Inuerno si palesa qual vecchia decrepita, da fiati d'Aquilone spogliata d'ogni ornamento, dal rigor del freddi imponente d'ogni fregio, dal candor della neue, e brine incantata, e dalla durezza del gielo, nel Vigore, e nella forza insensuolata; E chi non sa, che tutto è oprato per giouare con tante Varietà all'Humano; E chi potrà mai narrare l'ampiezza de' beneficij co' quali la Terra c'è di giouamento, & Utile? nati, ci somministra culla, morti, tomba; e con la sua fecondità, contro la sterilità del Cielo, è l'unica genitrice, e mantenitrice di tutte le Creature, perche essendo la base de' gli Agricoltori, mediante l'opera di quelli, fatta nostra dispensiera, per pascere la nostra fame si carica d'herbe, frutti, e spiche, co' quali nutrisce immumerabili Armenti, e Volatili, à beneficio dell'Humano, ouero in sodisfattione de' nostri sensi, per estinguer la nostra sete fatta nostra Coppiera, si scorre dalle sue viti la dolcezza di mille liquori coloriti, e zampillare dalle sue viscere la chiarezza di mill'acque correnti, sodisfacendo al gusto; Ne di ciò contenta, per arricchire le nostre miserie, ò per sodisfare all'anido, e natural disio, si feconda di pietre pretiose, e d'inesausti metalli, e così diuene nostra douitosa Tesoriera, consolando il tutto. Puossi considerare per nostra stabile bracciiera, mentre ferma, & immobile sopra il suo niente sostiene la nostra grauezza, e per delittare ancora i nostri sguardi dipinge, ò ricama i suoi prati, e ripe de' fiumi con la Varietà di tanti coloriti fiori, e Vaghe herbette, e così fassi nostra artificiosa pittrice, rallegrando il vedere, sì come con profumi soauì di quella ricrea l'odorato; ma se si considererà la Varietà, il numero de' fiori, & herbe, sughi, colori, odori, e forze loro, qual produce questa Terra per salute dell'Humano, la chiamerà con gran ragione nostra pietosa Medica, e col rispercuotimento duplicato, e triplicato delle sue concuità, diuenta quasi nostra eccellente Musica, consolandoci l'Udito; ne ha parte alcuna, che non sia accomodata all'utile, e bene dell'Humano, anzi si può affermare, che tutta la Terra sia coperta d'oro per seruitio dell'Humano, poiche di Terra non si può alzar cosa alcuna, che non sia oro, e questo corrisponde a quel documento del primo Libro, che Uno de' veri modi di far l'Alchimia sia il far conto del poco; Ma perche la difficoltà consiste in saperlo raccorre, m'accingo à mostrarne modo, sì come d'oprare, che questo poco diuenti molto, mediante la coltiuatione di questa Terra: dalla quale ne viene il raccolto delle Biade, l'uso dell'herbe campestri, in isparmio d'altre cose dispendiose, e la comoda Utilità de' gli Albori.

Che sia
necessa-
rio co-
noscer
la Ter-
ra.

Diuisio-
ne del-
la Ter-
ra.

Terra
forte.

Terra
dolce.

Mà primā diciamò alcune qualità della Terra, oltre le già dette necessarie all' Agricoltore, per conoscerla in ribretto; Et in Vero, si come è cosa disdicensole, che quell' Orator Patricio non sia informato delle ragioni, e meriti della causa, la quale hà da difendere, come dice il Iurisconsulto, così è mancamento, che uno Voglia far dell' Agricoltore, e non conosca la qualità della Terra, la quale hà da trattare. Questa viene diuisa in Varj modi; La Vigna, l'Orto, il Saliceto, l'Vlineto, il Prato, per di Formento Selue da tagliare, Boschi d'arbusi di far fassine, e Selue da ghiande; Pietro Crescentio, secondo l'Uso de gli Egittij, la diuide in quattro; In Satina: cioè quella, che si semina; In Consta, ci è arboreti, Vigne, e boschi; In Compiscua, cioè prati, e piscoli; Et in Noale, cioè terreno lauorato di nuouo, ò ben ficato, ò sboschito, ò riposato, mà tutte queste diuisioni sono più tosto accidentali alla Terra, che naturali; Varrone la comparte in Piani, Colli, e Monti; Giorgi l' Agricoltore diligente inuestigatura della qualità di questa terra, dopo hauerne fatto Vire diuisioni, secondo la comodità, e fine da lui descritto d'estrarne metalli, la diuide ancor lui, secondo l'Uso de gli Agricoltori, in noue parti, cioè; In grassa, e rira; in grassa, e densa; in grassa, e mediocre, ouero in magra rara; in magra densa; in magra, e mediocre, ouero in mediocre rara; in mediocre densa, ò in mediocre trà queste due differenze, dalle quali diuisioni concludo, che per più facilità del nostro Economo si possa dire con termine più ordinario, & intelligibile al nostro paese, che la terra atta all' uso dell' Agricoltura si possa diuidere in forte, e dolce, che ciascheduna di queste parti possa esser magra, e grassa, non essendo altro il terreno forte, che vna sorte di terra densa, & assai unita, & il dolce pe'l contrario terra soluta, & assai rira. Può esser, che ci sia vna specie di terreno di meza qualità, tra'l dolce, e'l forte, qual' i nostri Rustici chiamano Zuchegno; mà in fine ben considerato, ò che haurà, ò nel lauorarlo piglierà sempre più d'vna delle dette qualità, che dell' altra. Vero è, che ciascheduna di queste qualità di terra hà il più, il mediocre, & il meno, come sarebbe a dire, del terreno forte se ne ritroua del tanto denso, e tanto unito, che con difficoltà si muoue, ò lauora, ne per gelo, o caldo mai si riduce in poluere, & in questi non allignano gli arbori, ancorche s'appigliassero per non poter allongar le radici che per la durezza di questa Terra, per la cui densità ancora il Sole non può penetrare alle radici di quelli, e col calore tirar in alto l'humore, mà però tal volta questa serue per pascolo; mà la Terra forte di meza qualità si lauora ageuolmente, e da geli è risoluta, e tutto ciò, che vi si semina, quando non allonghi più le radici di quanto n'è stato smosso dal lauoriero, tutto prospera, e felicemente cresce, perche per ordinario il terreno forte è più ferace, e vigoroso del dolce, perche mantiene più l'humido di quello, se bene le lunghe continue pioggie gli sono nocue. Il Terreno forte della minor specie è assai trattabile, si lauora benissimo, vi s'appigliano con ogni albori le Viti, quali in alcuni luoghi rendono buon vino, vi si bene la canepa, & il grano, è atto all' hortaglie, & in somma è la meglio qualità di terreno, che si ritroui per gli Agricoltori, si come è poco differente da quello quel terreno dolce della prima sorte, qual è quello, che per non esser dotato di tanta rarità non comporta, che dall'acque sia asportata, ò siuata la natural pinguedine, ouero che dal Sole sia es-
fica.

ficato, e priuo d'humore, come auuene a dolci delle sue susseguente spetie, per esser' assai soluti, e rari. E però il terreno dolce facile da lauorare, ci nasce benissimo tutto ciò, che vi si semina, ci s'appiglia con facilità ogni pianta, e riceuendo ogni aiuto di grasso, corrisponde, allegrandosi con frutti. La mediocre qualità de' Terreni dolci, per auuicinarsi alla molta rarità, bisogna con grasso farla virtuosa, & abbondante d'humido, e quando succedono stagioni piousse, e fresche, uen- da assai buona raccolta; Ma l'infima qualità de' terreni dolci è tal volta tanto so- luta, e rara, che qual si voglia grasso è consumato dalla sua secchezza, & aridez- za, ò dal Sole asciugata, ò dalle pioggie asportata, & il più delle volte non corri- sponde alle fatiche de' gli Agricoltori. A questo non è altro rimedio, che il riposo, per il quale fattosi alquanto più unito, e con l'aiuto di qualche radice d'erbe si rende praticabile per due, ò tre anni, d. poi bisogna ritornarlo alla quiete. Sa- noci altri terreni, ò che non si possono lauorare, ò sono tanto sterili, che non torna il conto, come l'Uliginoso, ouer fortino, ouer fangoso, il verminoso, il salso il cre- toso & altri simili che tralascio, quali, ancorche si pateffero in qualche parte, Terra inutile. correggere, ò ridurre a perfettione, farebbe con tanta spesa, e fatica, che tornereb- be meglio l'astenersene, e lasciar' ad altri questo impiccio, ò procurare di cauarne qualch'vtilità, mediante il pascolo. Narra però Conrado Eresbaccio, che la Cre- ta in Inghilterra rende assai grano, e produce ottimo pascolo, forsi per esser morti- ficata d'v freddo, e però da Crescentio è consigliato lo sparger la Creta sopra il ter- reno assai freddo. Varrone detesta il terreno petroso con la ragione, che il caldo dalle pietre sia partecipato alle radici delle piante con lor distruzione, e pur ve- di mo' campi petrosi, e ghiarosi esser fertilissimi, & il sopracitato Eresbaccio dice, che ne' confini d'Anduena si seruono di pietre per allegiare i Campi, e Teofrasto narra, che i Corinti col raccorre le pietre d'vn Campo, di fertile lo resero sterile, si che concludo, che ne con gli esempi eterni ne con le ciancie de' gli Antichi si possa dar regola certa del Vigore, e qualità della Terra, ma sì bene con la sola esperien- za, perche la Terra in due ò tre anni ti mostra qual sia, e quanto vaglia, e con assai più sincerità si può far giudicio, che dell'ingegno dell' Huomo, il quale ne per lon- ga pratica, ne per affinità, ne con presenti si può conoscere, e tanto maggiormen- te può l' Huomo ingannarsi con l'esempio di lontana coltuatione, quanto, che il Cielo, oltre le varie qualità della Terra, ha gran parte in renderla più, ò meno fer- tile, influendo in vna regione, ò più benignamente, ò con più Vigore, e calore, che in vn'altra. Catone Vuole, che il sito del terreno buono sia a piè del monte, ma volto a mezo giorno; Abbiamo, è vero, il nostro Campo in buona parte a piè del monte, e successiuamente assai comodo terreno, ma l'esser volto a Setten- trione ci differenzia, con assai danno da quelli, che dall' opposta parte dell' Appen- nino sono volti verso Austro, perche non è dubbio alcuno, che ogni pianta cresce col caldo, e si sta men' ficata col freddo, & in quella regione, oue sia più caldo, e più lungo, le piante hauranno più campo da crescere, mentre non le manchi l'hu- more. Noi habbiamo due mesi meno di caldo, che la parte sopradetta Meridiona- le dell' Appennino, perche quelli cominciano a sentir di Primavera il Febraio, e quella da noi non si conosce, che d'Aprile, e malamente ancora, perche tal vol- ta

Terra
inutile.Terra
petrosa.Cielo
fa fer-
tile la
Terra.

Sito.

ra habbiamo voluto al fine di questo mese, & ultimamente del 1644. a' 9. di Maggio la Terra coperta con un braccio di neve, per lo che li teneri pampini delle viti, le piccioli foglie de' mori i delicati germogli de' gl'infusi, & molte piante periranno, e pochi sono gli Anni, che in questo Mese non vengano bruciati a distrugger le prime fatiche de' gli Agricoltori.

Beneficare il terreno acquoso.

Consigliano gli Antichi, che il terreno acquoso col mezzo de' fossi si scoli, cosa tanto naturale, quanto a pochi ignota. Ma con contrario artificio gli Agricoltori Bolognesi ne' Campi vallini, e bassi fanno entrar più acqua, ma torbida; però, qual disponendo quel lezzo alza la Terra, e la rende libera dallo stagnar l'acqua, e così fatto campo alto asciutto, & affidato per tre, o quattro anni continui lo coltivano con molto utile, da poi quando pensano, che sia sfruttato, tornano a farci Vallezziar acqua torbida sopra, e così di nuovo l'alzano, onde arricchiti di nuovo terreno libero dal pericolo, che più vi si fermi l'acqua, lo lavorano con riceverne donitiosa abbondanza; Non sò se Columella da questo hauesse occasione di dire, che i Bolognesi sono buoni Agricoltori, come pretende il Galli, che douesse dire de' Bresciani, & in vero in grandissima penuria d'acque, come è in questo Contado (straordinario suantaggio dell' Agricoltore) di quella poca, che hanno i Bolognesi, con molto utile, & ingegno se ne seruono.

Campo atto a far prato.

Ritrouansi certe sorti di campi, quali ò per bassezza, ò per abbondanza d'humori per esser in loro stessi i sortui non si sciolano, o sempre sono tanto humidì, che non si possono lavorare; questi è bene ridarli a prato, perche il luogo humido produce più herba, e se bene l'acque chiare restano tal volta sul prato per qualche poco di tempo, la Primavera non li sono, che d'utilità. Ma pur se questo campo si volesse ridurre a coltivatione, bisognaria con fossi spessi, e diuare la superchia humidità, e con la Terra cauata da' fossi alzare il terreno, ma se i fossi non hauesser esito, questo sarebbe di gran pregiudicio, e sarebbe necessario nella più bassa parte di questo campo cauare una fossa grande, ouero farci una piscina, che riceuesse quest'acque, perche se stagnassero ne' fossi, vicino a quelli non allignano Arbori, ne Viti, e l'altre piante poco ci prosperano.

Terra bagnata non si tocca.

Douendosi trattar del lavorar la Terra non si può far di meno di raccordar cosa à tutti assai nota, ma pe'l gran danno, che n'apporta, euitabile in primo grado. Mai per alcun tempo, ò stagione sorte alcuna di Terra si muoua bagnata, perche vndendosi stretta, e dura perde il vigore, non riceue la fecondità delle pioggie, e ruggiade, ne dà campo à semi d'allongar le radiche. Ma se auuenisse per errore, ò per ignoranza, ò per qualche altro accidente, che questa Terra bagnata fosse mossa, sappiasi, che se succeda l'agione asciutta, la quale con gelo se di Verno, ò con calore se sia d'Estate asciughi quell'humidità che è causa di nocimento à questa simil Terra, questa non haurà tanto nocimento in tal caso, e potrà da geli, ò dal calore esser ridotta in poluere, ma se dietro alla Terra mossa humidà ci pioue. all'hora si dice che stà per vn anno infruttuosa, e sterile, e per questa stessa ragione non bisogna lasciar, che le bestie calpestino questa Terra quando è bagnata, perche li farà di nocimento grandissimo. Consi. si quando il terreno è bagnato, e che non si deue toccare, perche s'attacca allo stromento con cui si maneggia. La Terra marcia, e fangosa, & il letame so-

nò liberi da questo riguardo, perche come quelli, che hanno da mantenere l'humido nel Campo, quanto ne faranno più abbondanti, tanto sarà meglio, oltre che lo sia bio non è mai troppo denso, ne vnito, similmente il terreno gelato puossi maneggiare, anche bagnato. Il lauorare la Terra quando riuuota, o con uire sopra i nali per le sudette ragioni, e perche la neue attaccata, & vnita alla Terra le porge longo nocumento più dell'acqua, qual se ne vada subito. Scrive Pietro Crescentio, che i luoghi, quali stanno assai coperti di neue non si confanno punto alla generatione delle piante, perche con l'esperienza si proua, che la neue è remotissimo temperamento da quelle, e di ghiaccio restano mrisfite; Plinio dice, che la neue è pena de' Monti, se bene da gli huomini è ridotta in delitia; Tuttauia dall'essi Plinio, e Crescentio si proua cō ragione efficace, che la neue per poco tempo sopra la Terra è di molto giouamento; prima la neue ritiene l'anima della Terra che non esali, ò non si diminuischi, ma stando alle radici delle piante le somministra vigore, e forza da cōseruarsi il Verno, e vinda da vegetare presto di Primavera. Di più la neue viene chiamata spuma dell'acque celisi quali col diffillare humetta, non slana, come fa l'acqua, ne conduce via la pinguedine, mà a guisa di poppa à poco à poco à semi somministra il latte, onde la Terra fermentata, e ripiena di sigo da' primi caldi messa resta attissima à porger vigore, & alimento grandissimo. Si potrebbe aggiungere à sudetti giouamenti, che la neue con lo stillare sopra la Terra ingrassata nel dileguarsi comparte quella pinguedine al campo tutto. L'essia ancor la neue il terreno tenero, e solleuato come lana; onde il Salmista nò sò se in riguardo della morbidezza del terreno, ò della stessa neue disse. Qui dat niuem sicut lanam. Vero è, che in questo terreno, quando sia libero da neue, e fino, che nò è bene asciutto, non bisogna praticarci, non che mouerlo. Conosciamo ancora dalla neue vn altro grand'utile, qual'è il render'abbondante i fonti sortiti d'acqua, perche la Terra assai inzuppata dalla neue, ci mantiene questi' abbondanza. Di più il campo per la neue fatto humido, e fresco resiste per più tempo a caldi dell'Estate, che non fa bagnato d'acqua, quale in vn subito si sciolta, & al nocumento del caldo, ò secco non è rimedio, mentre non ci sia abbondante commodità d'inacquare, di che ne siamo penuriosi; mà al campo freddo si prouede con stabby caldi, e con scoprirlo, leuando gli arbori al Sole, ne può hauere altro imperfetto il campo freddo, che l'esser tardino in fruttificare, che tal volta è casual rimedio contro li Verni serotini. Con qualcheduna delle sudette ragioni circa l'utile della neue si potria autenticar l'opinione de' nostri Contadini che le Calauerne siano causa d'abbondanza de' frutti, e frà l'altre la sudetta, che i rami de' gli albori raffreddati da questa materia si facciano serotini à germigliare, ne i freddi tardini li possono nuocere. Questa, che noi chiamiamo Calauerne, è rugiada, qual con l'aggiunta d'altre humidità di nebbie, dal freddo è congelata attorno à i rami de' gli arbori, e fatta candissima li rende di vaga vista, quasi in zuccherati, e se si permettesse la compositione d'vn vocabolo Greco, e mezzo Latino, ò pure Italiano, crederesi, che così fosse stata composta dalla Voce greca Calos, che significa latte, e Verno, quasi che questa Calauerne sia il latte del Verno. I sudetti lenefi della neue s'intendono quando nò tenga coperta la Terra più d'vn Mese, perche si dice, per vn Mese la neue è madre della Terra, mà da vn Mese inanzi è matrigna.

Della
neue.

Gioua-
menti.

Calauerne,
e Biua.

rebbe

Danno
de' fred-
di tar-
di.

rebbe ancorà, che la neve, & i freddi venissero ne' Mesi del Verno, perche all'hora gli alberi mortificati, e ritretti col suo vigore in se stessi stanno preparati a' freddi, e ci resistono; mà quando per le prime buone arie cominciano ad abbandonare in suo go, qual dal caldo del Sole, è tirato in alto, è così commossi sono a guisa d'innamorati, e che poi giunga un'intemperie l'iuo freddo, questo rouina ogni fatica de gli Agricoltori, & nel nostro Clima à questo siamo assai sottoposti; & in Vero questi Verni, serotini, quali trouano le piante con pori aperti pieni di sugo, nuocono fin' alle piante saluariche delle selue, facendole seccare, mediante l'intemperie, e subollimenti di detto sugo, e quel che è peggio questi sono casi inenitabili; mà tutto sia detto in lode de gli Agricoltori Bolognesi, quali ancorche in sito Volto à Settentrione doue ne Viene ogni male, s'ingegnano d'hauere dal lor campo quanto sia possibile, semi. nandolo, e piantandolo di quelle cose, che hanno proprietà di non temer il freddo, astenendosi da quelle, che io patono, regola da esseruarli dal nostro Economo cioè di non coltivar Terra contro la natura del Cielo, se non per spisso, o per proua se potesse introdur qualche Usanza eterna; mà sempre col pensiero, che Non omnis fert omnia Tellus, come cantò il Poeta, e che non ogni cosa si pone in Terra grassa, nè la Terra magra è al tutto priua d'accettar, e crescer li semi, e piante. Altre cognitioni della Terra, e sue qualità parmi hauer ditto abbondantemente nel primo libro, e però tralascio di presente il replicarle.

il laorar la Terra chiamasi coltinare, che viene dal verbo Colere, cioè benorare, questa dunque, dalla quale habbiamo tanti beneficij s'honori coltinandola con ogni nostro potere, non è dubbio alcuno, che quanto Viene l'honore da più nobil personaggio, tanto è maggiore. Quindi è che la Terra gode, e si rallegra straordinari mēte d'essere in tal guisa honorata da mano nobile, ne mai è stata più bella, più allegra, e più fertile, che nell'Horto piantato da quel Omnipotente Mano del Grand'Idio, e successiuamente da poi ne li sopranominati pomari & hori venienti da mani regie s'è fatta vedere abbondantissima. Plinio dice, che al tempo de' Romani la Terra era fertilissima, perche era laorata dalle mani de' Consoli, e si rallegraua del Vomere laureato, e del Bisfolco trionfale. Ne si creda alcuno, con l'aprirle il seno con l'Aratro, ne col suentrarla con la vanga, ne col tritarla con la zappa se lo rechi ad ingiuria, perche questa à guisa di quella Donna, che soffre con pazienza il piccor del pelarsi, il malor de' lissi, e l'incommodità delle vesti, e zoccoli per comparir di vaga vista, così la Terra paziente d'ogni laoriero si rallegra d'ogni strapazzo per poter cōparir bella, ornata, e douitiosa, e quanto più profondamente si r. n. none d'asporta da luogo à luogo tanto più abbodante allegra, & ornata si rappresenta, forse ch'ami variar sito, forse che quasi sensitiua si os. sia sappia, che la fenici à confine nel moto, o nell'operare; e perche crediamo, che gli Antichi fauoleggiassero, che nel fenderli la Terra da Nettuno ne nascesse il Cavallo, perche essēd. queſt animale generoso si conosciſſe, che il maneggiar la Terra è generosità o fr. si perche. ſſendo q. est. animal docile, ci significasse la docilità della Terra ouero perche dall'utile, che da questo animale ne prouiene si facesse concetto dell'utilità del laorar la Terra. Coltinis dunque questa Terra col suentrarla sino alle viscere, che al sicuro rallegrandosi ella rimunerà cō le rendite l'Agricoltore, qual nel laorarla dourà hauere questi trē prin,

principali fini. Vno l'agguagliarla acciò che ò restando in vn luogo alta, & in vn altro bassa sia meno fruttifera nel basso, one si muore l'acqua, che nell'alto. L'altro il disperder l'herbe triste, & infruttuose, quali dalla Terra suggono quell'humore, che servir douria per felicitar le piatte buone, e i seminati. I. terzo il ridurla trita, come in poluere, acciò che meglio i semi naschino, meglio possino allongar le radici per quella poluere, e meglio possan penetrar le piogge, e calore, per far crescer le piatte. Che questo coltivar la Terra sia per vn sicuro modo d'arricchire, me n'accerta quell'Oracolo d'Agricoltura Catone, per quanto ne riferisce nel 2. lib. de off. Cicer. perche interrogato, qual fosse il modo di venir donitioso rispose frà gli altri, l'vno è l'arare; mà parmi molto à proposito il riferire, quanto si raccòta d'vn Padre di famiglia, quale ridotto à morte, disse a' suoi Figli, che nel tal suo Campo era vn tesoro; A pena spirato, li Figli cominciarono à riuolger sossopra il Campo, re mai riuorarono il desiderato tesoro; in fine stanchi, per nò perder da ogni parte seminorno il già tanto riuoltato terreno, qual rese tanto abbondante raccolta, che conobbero, ch'il lauorar la terra, & il riuolgerla sossopra era il tesoro dal buon vecchio accennatogli.

Noi con tre stromenti questa terra riuolgiamo, la Zappa, l'Aratro, e la Vanga; La Zappa pare proprio de' monti, sà quali, ò pe'l roco terreno, ò perche quel poco non sia condotto Via dall'impetuose acque, è necessario contentarsi di poco profondo lauoriero, quale Coltura, da coltinare da noi è chiamata. Vero è, che la Zappa s'adopra ancora in piano ne gli Horti, nel Campo per seminare, ò per coprire i seminati, e massime trà gli arbori, ò per schiarire, ò agguagliar la Terra, ò per coprire i Marz atelli seminati, mà per far coltura di rado praticasi in piano. Hà la Zappa vn di lei diminutiuo, qual da noi Zappetto è chiamato, da altri Sarchiello, poiche con quello si sarchiano ne gli Horti, e Campi l'herbe triste, che tanto è come diciamo noi roncare; mà s'auuerta, che prima è bene con le mani leuar l'herbe intiere con la radica, perche tagliate l'herbe solo, con la radica ripullula, e questo sarchiare, ò roncare con mani chiamasi occare, di che cantò Plauto.

Semper occant priusquam fariant Rustici.

Nicolò di Lira con altri Vogliano, che Noè fosse l'inuentore di far lauorar la Terra à gli animali con l'aratro. & che perc ò da Lame. he suo padre profetizzando fosse chiamato Noè, che significa riposo, perche ritrouato di far lauorar alle bestie poteuano gli huomini riposare, alcuni altri dicono che prima il vomero fù di ramo da che il lauorare con quello fù detto,

Aerare poi Arare.

L'Aratro è il più vniuersal modo di lauorar la Terra, che s'usi, facendosi fare tutta la fatica alle Bestie, e lauorasi con questo stromento più terra in vn giorno, che con qual si vog'ia altro; anzi il laurar con l'Aratro hà dato il nome alla misura de' Campi, perche quanto terreno si lauora con questo in vn giorno, chiamossi da gli Antichi Iugero, ò Iugero, da noi Bifulca quello dal Giogo che tien congiunti i Buoi, noi dal Bifulco, che conduce i Buoi, così dice si. La temperata prima Vita de' Romani contentauasi di due di queste misure di terra per Huomo di qual si voglia ordine. Nel Consolato poi di Lucio Iulio al Popolo Romano, che cominciara à lussureggiare, ne furo concessi cinque Iugeri per ciascheduno; mà in fine la cosa s'al-

largò

Arar à
vaneg-
gie, &
à qua-
derni.

largo in maniera, ch'al tempo di Nerone li serui non si contentauano di due Iugeri di Terra per far Horti, e Vini. Ma ritornano all'Aratro col quale disponiamo la Terra due modi, l'Una in Vaneggie, quale è un'Unione di molte plebe insieme, da noi chiamate Laghe; l'altro in Quaderni, quali da' Latini sono chiamate Porche, dal porger le biade. Fanno sì quele Vaneggie molto meglio, quando cominciando nel mezo del campo, o della fetta, si v'arriuolgendolo con l'Aratro ogni gl'ba volta nel mezo, e questo accio la fetta, ouero il campo resti alta nel mezo, e più presto trasmetti l'acqua i' fossi, e riu, e quanto queste Vaneggie sono più larghe, cioè quanto più glebe s'uniscono insieme senza intermissione d'altro solco, tanto è meglio lauorato il terreno, perche nel cominciare a far la Vaneggia, resti coperto dalle due prime glebe, o larghe uno de' quaderni, ou'era il grano l'anno antecedente, e questo non si lauora, per non esser tocco dall'Aratro. Quindi è, che quanto più piccole Vaneggie si fanno, e sono di maggior numero restando in ciascuna un quaderno di non lauorato, tanto più terreno resta sodo, & inculto. Quello alzar de' Campi, o Vogliam dir sette, in questo nostro piano è tanto necessario, quanto è danneuoile il fermarsi l'acqua ne' Campi lauorati, e seminati, con la rosina de' raccolti, e però, oue questa acqua felicemente se n'andasse a' destinati conuicini fossi (perche quest'alzar de' Campi non può succedere, che col continuare l'arare nel sudetto modo per molti anni) bisogna con solchi, o fossatelli più profondi, che non sono i solchi, che fa l'Aratro, fatti à trauerso i campi, ageuolarci la Via di trasmetter l'acqua a' fossi, e così tener il campo lauorato, o seminato, libero dal fermarsi l'acqua, ne quali fossi ne meno è bene, che quest'acqua si fermi, per le ragioni dette di sopra, si come nel mod. detto di sopra si potranno acciuzare. Con questo Aratro bisognerebbe rimouere più profondamente la terra, che sia possibile ne' terreni però buoni, e forti, perche s'alza il ridossato, e si manda à basso il già sfruttato à riposare, & ingrassare; Virgilio chiaramente ce lo insegna.

Sino al viuio il terreno il vomer fenda,

Si ch'ei dal solco consumato splenda.

E se l'Aratro non congiungesse sino à quel terreno del quale l'Agricoltore si fosse auveduto della sua bontà s'adopri la Vanga & arca due volte, ouero si fossi il Campo.

Ma ne' campi magri, quali si conuenzano ingrassare, non è bene à profundar l'Aratro molto, perche s'alzerà il migro, e quello che s'è ingrassato, o con arte, o da' radicumi, o herbe fatto buono, si ridurrà à basso, oltre che s'ingrassa più facilmente la poca terra lauorata, che la molta. Il Campo nouo douria li primi anni esser arato poco profondamente, perche sfruttata prima la superficie, la qual per causa del riposo s'è fatta vigorosa, e buona. puoli poi quando si veda, che cominci ad esser stanca profundar assai l'Aratro, & alzar la parte più bassa, e di quella riposata hauere buon frutto. Nel modo, che noi usiamo l'Aratro parui, che sia con poco profitto, perche la prima volta, che s'ara la Terra si riuolge quella gleba, per modo di dire da Oriente ad Occidente, la seconda volta si ritorna al suo primiero luogo riuolgendola da Occidente ad Oriente, si che la parte Settentrionale, e Meridionale non si può cuocer, o custodire dal Sole & in quella si saluano illese le tri, li herbe, e si conseruano le zizanie, questo non pare hauer rimedio per causa dell'

Modo
d'arare.

dell'ingom-
più si rimou-
Parar, come
Settentriona-
giorno à S.
nora, e cust-
nana la sem-
scolo dell'
arato diuer-
verissima;
dur l'acqua
Buoi, o il la-
come è molto
noratori del
Città tutti
come dice il
lauorieri de
sioni in preg-
uorai più ci

Ma poi-
te propi to-
do non face-
piedi copren-
formano m-
da, qual per-
di sopra ho c-
de non si pu-
terreno cop-
que lo riuol-
di passar con-
do la perica-
ne' terreni de-
grosse, come
di dire per
zappa far
questi pign-
giunge l'alt-
bitando d'
reggi pe' l'
auuicinarsi
con profonda-
gegnarà d'
io ben Unito

dell'ingombro de' fossi, & arbori, solo bisognerà profundar assaiissimo l'aratro acciò più si rimouesse la Terra, mà oue non sia l'impedimento di fossi, & arbori, sarà bene l'arar, come si fa altroue in croce, cioè vna volta da Oriente ad Occidente, l'altra da Settentrione à mezo giorno, pur che l'ultima volta quando si semina si ari da mezo giorno à Settentrione. Confessano li nostri Rustici, che con questo modo la Terra si lauora, e custodisce meglio, mà per non esser sforzato à farlo, oue non sono arbori ritrouano la scusa, che i campi assuefatti ad esser arati sempre in vn modo, non hanno lo scolo dell'acque, che in vn modo, e che se pioniuasse quella volta, che fosse il campo, arato diuersamente l'acqua si fermaria nella Terra lauorata con molto danno, ragione verissima; mà perche non possono con fossatelli, ò solchi fatti con lo stesso aratro condur l'acqua al solito solco? Mà la vera scusa è la dapocaggine, ò la debolezza de' Buoi, ò il dubbio d'affaticarli di souerchio, perche l'arare nella sudetta maniera si come è molto più utile, così è di maggior fatica; mà la scarfezza, che hauemo de' lauoratori della Terra causata da' prossimi passati anni contagiosi, e dal ritouere nella Città tutti quei Contadini, a quali rincrescono i lauorieri della càpagna (credendosi, come dice il prouerbio. Optat ephipiam bos piger, optat arae caballus, che i lauorieri della Città siano di minor fatica) ci sforza à comportar tal volta g'and'omissioni in pregiudicio della vera Agricoltura, e massime il permettere, che pigliano à lauorar più campo di quello, che possono. O come bene Virgilio ce l'insegna.

Le molte altrui gran possessioni loda;

E la picciola tua coltiua spesso.

Mà poiche il nostro campo non comporta l'esser lauorato nel sudetto modo di tanto profitto, ouero, che la consuetudine non è tale, almeno li Bisolchi arando al loro modo non facessero fraudi, però che tal volta con glebe longi l'vna dall'altra ben tre piedi coprono vn pezzo di terreno non lauorato, e con due altre glebe da' lati unite formano vna Vaneggiola, qual danno à credere, che sia tutta lauorata, e la meta è sorda, qual per esser coperta di Terra lauorata non si può conoscere à prima vista, e però di sopra hò consigliato, che queste Vaneggie si facciano assai larghe, perche questa fraude non si può fare, che nel mezo delle vaneggie, e quanto più Vaneggie sono, tanto più terreno coperto non lauorato si nasconde. Può esser che ancor trà gli Antichi fosse questo ritio, però che gli Autori di quel tempo insegnano per ritrouar questo inganno di passar con vna pertica da vna parte, e l'altra della vaneggia, credendosi, che quando la pertica ritroua intoppo sia segno di terreno non smosso. Questo possi praticare ne' terreni dolci, e poluerosi, mà non ne' nostri, oue s'alzano con l'aratro zolle dure, e grosse, come macigni, hà campo il Contadino quando l'asta non passando troua intoppo, di dire per iscusar, che hà impedimento di vna di queste glebe, e però sarà bene con zappa far scoprire nel mezo le Vaneggie, e cercarne la malitia occulta. Ne contro questi pigri il Padrone è mai assai diligente, perche alla natural dapocaggine s'aggiunge l'affettione a' Buoi, per la quale non si curano di profundar molto l'aratro, dubitando d'affaticarli di souerchio: Non sia dunque l'Economo otioso in casa, mà volteggi pe'l campo, che ne ritrouerà vtile grandissimo, e lo principierà à conoscere nell'auuicinarsi, oue s'ari, perche vedrà, che il Bisolco fermato i Buoi regolerà l'aratro con profundarlo due, ò tre buchi, che sono due, ò tre dita più basso, e vedrà, che s'ingegnerà d'andar dritto, e che il campo sia egualmente lauorato, le glebe minute, e tanto ben unite, che non si conosca da qual parte siano state rimoltate.

Fraude de
de gli Ara-
tori.

Arafi

Arare
i qua-
dorni.

Arare i quaderni per lo più quando si semina, però che appianate con l'erpice le vangi, e seminate, il Bifolco facendo vn solco con quella Terra, qual con l'aratro alza, copre circa vn piede, e mezzo del terreno seminato, da poi voltando dall'altra parte col fare vn'altro solco distante dal primo circa trè piedi con quest'altra gleba, che risolge contro l'altra, che poco dianzi hà leuata dall'oppo solco; acciò che tutto il grano re si coperto da quelle due glebe vnite, e così formi quasi vn'arginetto in tal guisa d'alcuni chiamato, come da noi quaderno, largo trè piedi con li laterali solchi per deniar, e scolar l'humidità superfua tanto nocua a' seminati; mà perche con questo modo s'ara solo la metà del campo, il nostro di poco Cōradino Valendosi di que lo comodo, e presto modo, ara la prima Volta la Terra che si chiama rompere, e la computa per vn'aratura, ne è che meza. Quindi è, che quando s'arano in que to modo li terreni per far canopa, perche in altro modo douendosi far nell'ardor di Luglio & Agosto per la durezza del terreno non si può arare, s'obligano i Cōradini d'ararli due Volte e nella sudetta maniera, e lo chiamano rissendere. Seguita il pigro B. folco con occasione di seminar faue, e marzadelli ad arare nel medesimo modo, mentre dopo hauer seminato la faua nel sodo campo, oue l'anno antecedente era il grano, apre nella sommità vno de' quaderni, d'arginetti dell'anno antecedente, e lo riuiolge nella più bassa parte del campo; e done era il solco ricettacolo dell'a. que superfue copre la faua, e fa quaderni, pretendendo, che quel solco, che hà fatto nella sommità del quaderno possa scolare quell'acqua, che si fermerà in pregiudicio della faua, ou'era il solco dell'anno antecedente. Vanità in vero, che si può accoppiare col crederci, che la faua alligni meglio nel sodo di quel basso solco non lauorato, che nella coltura; à questo si prouede col non permetter, che nel seminare d'coprire la faua, d'altri legumi, che s'vino questi quaderni, mà si facciano vaneggiare di trè, d'quattro glebe, perche in fine questa maggior fatica ridonderà in solleuamento dello stesso Villano, perche raccolta la faua, potrà con meno fatica lauorarla vaneggie quella Terra, la qual già vna volta hà lauorata nell'istesso modo, che nō faria quella lauorata à quaderno, la qual per la durezza non essendo rotta, che la metà non può ne meno al Volta per la molt'aridezza fatta dura ararla la seconda volta à quaderno, che quando pur le succeda, dà à credere a' Padroni poco pratici d'hauer arato il suo cāpo due volte, mà hō sempre inteso dire in proverbio triuiale; Che due mezi fanno vn boccale. Il sapientissimo Rè ne' Proverbi que di dapochi chiaramente minaccia di miseria, dicendo. Quello, che lauora la sua Terra, si fatierà di pane; ma quello, che va dietro all'otio, sarà empito di pouerta. E vocabolo improprio il chiamar seminare, quando cō la Terra si copre il seminato, più proprio vorria detto coprir la sementa, mà perche è tanto necessario, e deue esser tanto unito al seminare il coprire, anzi non potendo star vno senza l'altro, forsi in riguardo della maggior fatica, il coprire il formento chiamasi seminare, e perciò si dourà hauer cura di non seminar più grano, d'altra biada, che non si possa coprir quel giorno, anzi se fosse sospetto di pioggia, spandi meno grano, che può per volta, acciò che sopraggiungendo l'acqua, il Bifolco non sia sforzato à ridursi d'coperto, e lasciar scoperto il seminato.

Mà mi sono lasciato trasportare à purlar di seminati, ingolfato nella d'ipocaggine de Villani, senza dir'altre cose del lauorar la Terra, perche comunemente ararli trè volte ananzi si semina; la prima quando è in stato d'humidità, cioè morbida, trà il bagnato, e l'asciutto, in questo stato ritrouasi l'Inuerna molte volte & ancor la Primavera per tutto Maggio, quando da qualche poggie sia mantenuta humidità; vero è, che si-

Arar il
Verno.

condi il V
in hobe
L'pgr pe
l'Inate
ta, di me
di m-2- q
che si si
tanonign
ne veler d
pua de. for
trac p. r. q
pio gli. com
calore d' l. Se
cane si ridi
ren- forte s
sequen i me
d'vn mese d
terra pos
lumina. Pa
do sudetti.
Perche n
quello st
ragione, ch
d'che. c
garla Terra
esperienza
abbondant
l'asciutto, s
glebe, che s
a vn mese, c
so che vna f
A cui h
stima, e cred
cio Non b
essai. b. c
il Verno
lir' Amm
perche s
la Terra, e
d'hauer b
standola, l
la riparam
oue sono le
ne differise
no malante

condesi il Vernò, questa Terra rimessa si riduce da geli in poluere, e s'ammazzano le tristi herbe, e frà molti, che consigliano questo, vno è il sapientissimo Salomone, che dice; Il pigro pe'l freddo desiste d'arare l'Inuerno, dimanderà di que che mosina l'Estate, e non li sarà data. Et è tanto proverbio; Ch'il suo campo ara l'Inuerna, di raccolto auanza la brigata. Anzi dunque se non l'Inuerno, almeno nel mese di M. 12, quando la temperanza del terreno lo comporti, e massime il campo forte, poi che se si lascia asciugare, indurisce in maniera, che si rende difficile à romperlo; nò con tanto riguardo, s'ollecito si può arare il terreno dolce della prima, e miglior conditio- ne, Volendo questo esser arato asciutto, perche di natura maneggiato humido, s'unisce piu del forte; caso che maneggiato poco asciutto ci piovessè di tro, si rende quasi impe- trito; però questo si può tardare d'ararlo fino à Maggio, sì per sfuggir il pericolo delle pio- gie, come perche questo dal caldo non s'indura, come fa il forte, anzi asciutto dal calore del Sole ogni sua humidità, alle prime nebbie, o pioggie delle Autunnali, quasi calce si riducono in poluere le grosse glebe, non altrimenti, che da geli. quelle del ter-reno forte sono poluerizzate. L'altre due volte, che s'ara la Terra, sciasse pure ne sus- sequenti mesi di M. 1. & ancor ne' giorni caniculari, quando si voglia con l'intramezzo d'un mese da una si ta all'altra, e quello accioche l'herba triste affatto si spengino, e la terra possa esser dal calor del Sole meglio custodita, e questa volta habbino pazienza Co- lumbia, Palladio, e gli altri Esodo, qual lasciò scritto in conformità dell'opinione de' sudetti. Et sterilis Tellus medio vrsata sub æstu.

Perche non prouiamo, che la Terra lauorata pe'l tempo caldo, & asciutto, senta quello stesso nocimento, che pate mossa, molle, e bagnata, come vogliono questi con la ragione, che dal gran caldo venghi asciutta la sostanza della Terra, che se fosse vero, à che effetto il consigliar che s'anno d'apoi, oltre il calor del Sole, per riscaldar, & asciug- gar la Terra. sia bene abbruggiarci sopra stoppia, sterpi, & ogn'altra cosa, da che con esperienza vediamo, che in luogo u' s'iscar la sostanza della Terra, si rende vigorosa, & abbondante di copiosi raccolti. Può essere, che quadi detestano il lauorar la Terra per l'asciutto, s'intendano del romperla la prima volta, e per la durezza, e per le grosse glebe, che s'alzeriano, stasi dunque sollecito d'arar queste due volte con l'intervallo d'un mese, comò s'è detto, acciò siano forate d'arare un mese avanti la seminatura, e caso che una parte del campo tardasse ad esser lauorata si faccia esser l'ultima à seminare. A cui hanno opinione, che l'arar di notte apporti humidità alla Terra, qui non si co- stuma, e credo, che le Bestie, acciò nò vrate, patiriano, oltre che si farebbe lauoriero scò- cio. Non biasmo quei Cotadini, quali hauendo osservato una fetta d'càpo, che produca assai herbi o vna o altra cosa infruttuosa di danno a' semi buoni, questa nò arati avanti il Vernò, come si douea fare, trascurino d'ararla per tèpo, per poter raccor l'herba per ler' Armenti nò si scordino però di leuar presto quest'herba avanti che i semi cadano, perche faria in luogo d'estirpar le male herbe, vn moltiplicarle, & acciò non s'induri la Terra, e ritrouino difficoltà in lauorarla, e questa difficoltà le succederà, se nò còteti d'bauer hauuto l'herba, maderano le Bestie à pascor quel càpo, perche col piede calpe- standola, l'indurranno, oltre che essendo leuato quell'herba, che tenedo fresca la Terra, la riparano dal Sole, hora scoperta, in vn subito si farà sorda; lo stesso auuene de' campi, oue sono leuati di poco le faue, & altri legumi, con l'ingordigia di far pascor in le Be- stie, differiscono l'ararli, d'apoi induriti si scusano, che nò possono romperle, ouero gli ara- no malamente quaderni, col pregiudicio detto di sopra. Sia dunque auuertito l'Economo

Arar di notte.

Arar à quaderni mezz aratura.

di sollecitar subito leuati i mazzadelli, ò d'herbe, l'arar il cāpo auanti induri; E pur se fosse sforzato arare à quaderni, non computando tal'aratura, che per meza volta, procuri, che l'altra metà s'ari un'altra volta, che à questo modo sarà arato tutto il cāpo.

I viali non dovranno esser più alti del cāpo. E grand'errore, e danno, che i viali quali terminano le sommità delle feste, ò campi, siano più alti dello stesso campo, sì perche l'acqua fermandosi nella più bassa parte naturalmente, verrà à stagnare nel campo lauorato, sì perche le rotelle, che conducono l'aratro, nel giunger à quella parte alta solleuandosi, alzano ancora l'aratro, e perciò quella parte di terra non è rimossa, e sì profondamente come l'altra. Questo viene, perche all'aratro, & alle stesse rotelle, attaccato c'è sempre terra, la qual dal Riscio su quel viale, ò su quella rinolta, nettando l'aratro si scuote, e con questo s'alza in progresso di tempo il viale. Il rimedio sarà ogni qual'anno, quando si veda questa altezza, con vanga abbassare il viale, e spander la terra per il campo.

Abuso nell'arare,

Nell'arar vicino alle piantate de gli arbori, che sono su la ripa de fossi, con la scusa, che l'aratro è impedito da radicummi di detti arbori, si tengono i Bisfolchi tanto lontani da detti arbori, che impicciolendo la possisione di sementi, l'ingrandiscono di pascoli, mentre lasciano da ogni parte de' suddetti fossi due braccia di terreno (che si potria lauorare) ad Vso d'herba, la quale, perche serue per le lor bestie solo, molto la desiderano. Lo stesso costumano, oue il campo confini con qualche prato, ò viale herboso, quali ingrandiscono, per esser tutto loro con diminuir' il terreno, che si semina. La buona diligenza con lo star in Villa, osservati tutti questi pregiudicii, opererà, che s'ari fino, oue si possa, ouero fin dove sia il consueto, & ordinario d'arare. Quando s'ara vicino à Viti basse, ò propagini, ò ad inferti, ò ad altr arbori piccoli, bisogna far portar à Buoi impedimento alla bocca, acciò non li danneggino.

Dell'aratro. Vso & utilità.

L'Aratro, qual costumasi in queste parti, chiamasi Piò, à differenza d'un altro simil stromento, qual chiamano Arà, il Piò non hà, che una tauola, e non alza, che una gleba, ouer laga, mà l'Arà, che hà due tauole, quali in punta si vanno à congiunger sopra il Vomero, alza due glebe, riuolgendone una da una parte, & una dall'altra, nel resto poi saranno uniformi; Questo Arà serue ottimamente in occasione di seminare, ò per coprir semi nati, perche fa il doppio lauoro del Piò, mentre riuolgendo due glebe fa in una sol volta due mezi quaderni, & il Piò con una sol gleba non fa, che mezo quaderno per volta, mà perche si come riuolge il doppio terra, così è duplicata fatica, & oue non è terra ben lauorata, e libera da gramigna, e radicummi, è ancor maggiore, anzi che tal volta non si può oprare, pero da Viti e dapochi è bisognato in questo stromento, con l'addurre ragioni contro lor stessi, che non si può oprare, oue il terreno non sia ben lauorato, che viene da lor difetto; e chi non tocca con mano l'utile di questa sorte d'Aratro? mentre ne tardano autunnali per le piogge, che sopraggiungono, s'hà tal volta diffidà di seminare, ò che si fa maleamente. Je con questo stromento s'effettua in otto giorni, quando non sono ancor sopraggiunte le piogge, quello che si fa con l'altro in sedici, non è meglio vsar questo, e sbragarsi, che d'aspettare, ch'il terreno sia ridotto inhabile dalle piogge?

Queste sono le due sorti d'Aratro, che si praticano in questo piano; Su monti per la difficoltà del sito, & in altre regioni s'vsano diuerse forme d'Aratro, mà però tutte tendono al medesimo fine, d'aprir la terra, riuolgerla, agguagliarla, e ridurla in colture. Sono ancora varie l'opinioni, e consuetudini circa la quantità delle volte, che, si deuono arar la terra; biammi però parso sufficiente vsanza, che s'ari quattro volte però

però non ri-
sto nostro ca-
perche ved-
quando o-

Alcun-
lo Tarell
anno lau-
re ogn'ann-
spira per
perche non
dalla Ter-
so possian-
ne dalla Ter-
V con li a-
de gli Ag-
fermo per
egli stesso
no tanto, ch-
dendo, che
dannificati
mida della
lauorato d-
mani di S.
vno, rispa-
tica rendo-
la perfetta
altrimenti
quantità d-
l'anno 163
gli anni an-
anno fann-
di q. l'ho
crejunt
se dalle
fossi atten-
perfetto f-
rato al mo-
co grano,
sò mentre
tati periti

però non risorga per la morbidezza del terreno molt'herba, sì perche vedo, che questo nostro campo per lo più cō 4. arature si riduce in maniera, che si può seminare, sì perche vedo, che li documenti de gli Antichi sono tali, particolarmente di Virgilio, quando cantò. Al desio de l'auaro Agricoltore.

Responderan quei campi, che sofferto.

Due volte il Sol hauran, due volte il freddo;

Rompendogli i granar le molte Biadi.

Alcuni Moderni hāno hauuto altre opinioni, e sottigliezze, e trà gli altri Camillo Tarelli da Lunato vuole, che quei campi quali da noi in due diuisi a vicenda ogn' anno lauoriamo, fossero in quattro parti disposti, e che una di queste con otto arature ogn' anno, si lauorasse, fonda questo suo documento nella consideratione, che una spica (per modo di discorso) hà circa cinquanta grani almeno, e cercando la ragione perche nō si raccolga cinquanta per uno del seminato, conclude che il tutto succeda dalla Terra non lauorata. causa che non tutti i grani naschino, nō volendo, che questo possa auuenire ne da freddo, ne da nebbie, ne da formiche, ne da sorci, ne da talpe, ne dalla semenza stessa tal volta imperfetta, ne dalle pioggie, ne da venti, ne da gli Vccelli iāto saluatici, quāto domestici, ne dall'innocēza della Terra, ne dalla cura de gli Agricoltori, e per ciascheduna delle sudette cause adduce ragioni quali non scrino per non esser troppo diffuso, e perche non hāno secondo me sussistenze; perche egli stesso cōfessa, che i seminati hanno da ciascheduna delle sudette cause dāno, ma nō tātto, che possa causare il pregiudicio della così poca raccolta, & io dico, che cōcedendo, che il danno di ciascheduna delle sudette cause da se sola sia poco, vniti tanti dannificati, insieme sarà di tanta cōsideratione, che potrà importare la perdita della metà della semēza, e forse più. Ma l'attribuire la sola colpa di questo danno al poco lauorato della Terra nō si deue, perche quando si cominciano a lauorare i Beni cōmuni di S. Giouanni in Perficeto con pochissima aratura rendeano 40. e 50. per vno, rispetto la bontà del terreno. Il tra sfruttati, e stanchi con molta aratura a fatica: rendano dieci per vno. Et è certo, che nō solo concorre alla felicità della biade la perfectione della Terra, ma bisogna, che ancor sia fauorita con prosperi flussi, altrimenti ogn' vno raccogliera ogn' anno dalla medesima Terra sempre la stessa quantità di grano dallo stesso Bisolco arata, e pur vediamo succedere in cōtrario. E l'anno 1639. qual col fauor del Cielo fu abbondantissimo di grano, li stessi capi, quali gli anni antecedenti lauorati da stessi Cōtadini, appena rēdeuano otto per vno, quell' anno fruttarono Venti, trenta, e cinquanta per vno. E se una Cōmunità col cōseglio di questo si muosse solo la quarta parte del lor campo otto volte ben lauorati; nato, cresciuto, e spicato, che fesse il grano, se per l'acque, ò venti ne cadessero i fi ri, ouero se dalle stesse acque, per la morbidezza, & altezza del grano causato dal lauorato, fosse alterato, ouero dalle nebbie coperto di malume, ouero da venti caldi, nō ancor perfetto fesse fatto seccare, à che termine si ritroueriano questi? Perche se bene lauorato al modo solito la metà del terreno con questi infortunij celesti coglierebbero poco grano, col modo del Tarelli ne coglierebbero la metà meno cō lor gran dāno. Ne sò mentre Voglia, che trà l'vn' aratura, e l'altra passi vn mese secondo la legge di tanti periti Agricoltori, come possa arare otto volte vn capo, ancorche ne arasse due

Nuoua
legge
d'arare.

volte trà'l fine delle sementi, & il Natale, che pur gli riusciria difficilmēte, perche vedo il più delle volte il seminar d'Ottobre succeder malamente per causa della souerchia humidità, quale, quando regna alibora s'ara la Terra per necessità di coprire i seminati, non per electione. E se vediamo, che col riuolgimento della Terra con le vāghe, essa Terra si riduce in poluere, frutta ancor dopo esser sfruttata in crescer canepa abbondatissimamente, à che effetto cercar nuoue foggie sottoposte à pericoli? Questo Agricoltore orna il suo raccordo, e cōseglio con tātā autorità, e ragioni così ben dette, che pāmi grā cosa, come nō sia accettato, almeno non dirò nello Stato Veneto, ma à Lunato proprio, poiche intēdo colā non si considerare, al sicuro il tutto le auuiene perche gli Agricoltori sono diuersi da gli altri Artesfici, i quali i secreti cōcernēti alla lor arte tēgono stretti, ne ad alcuno propalano, ma i Cultuatori nō così tosto ritrouano inuētione, d'fāno operatione alcuna nuoua, che subito la manifesta nō à vicini, à parēti ad amici, e fino alli stessi passeggieri, e questo perche l'arte dell'agricoltura come quella, che maneggia la Terra, la più sincera, e ingenua cosa, che si ritroui, rēde tali ancora quelli, che la praticano. Questi da Lunato ritrouato cō l'acutezza del suo cernello questi vtil modo di lauorar la Terra, nō cōtēto della gloria d'hauerlo mediare la Stāpa participato al Mōdo, cōtro il costume de gli Agricoltori, ne procacciò priuilegio, che da alcuno no fosse posto in esecutione, questo suo inuēzato modo, che non pagasse quattro marchetti per cāpo à se, d' suoi heredi; per questo forsi dico tralignando dalla liberalità de gli Agricoltori in insegnare, sarà stato dal Cielo castigato, che à guisa di Cassandra non gli è creduto. Meglio dunque sarà attendēdo al cōsuetto modo, arar le Terre trē volte senza quella, che si semina, e se per mala qualità del terreno, d' per nō esser venuto piogge autūnali, le grosse glebe, d' matoni nō fossero ridotte in poluere, come si desideraria, cō zappa, d' mazzo si rompino, d' cō l'Erpico de dēti di ferro, d' di legno si tritino. Succede taluolta, che se bene è piovuto i matoni in ogni modo nō si rompono, ma perche cō vna picciola scossa si riducono in poluere, e massime il terrēno dolce, à questo si prouede con l'Erpico nō dentato, ouero taluolta basta vna semplice scala condotta per la lōga de' quaderni, ouero vane glie, & acciò che i matoni habbino più d' vna scossa, quel rustico Padre di fameglia arma la sudetta scala co vna codi di quantità di rami, quali più facilimēte riducono in poluere i matoni sudetti; cō questi Erpico ancora s'appianano, e s'agguagliano le vane glie, riducendole molto più comode à seminarli. Con questi Erpico dentato però, si coprono li seminati & vñi ne' cāpi di poco lauorati, acciò che nō coprirli cō l'aratro, nō si riuolgessē di sopra quella Terra, la qual poco d'āzi s'è riuoltata à basso, e perciò praticasi l'erpico nel seminare, d' coprire i seminati leguati tardini, sì per la sudetta ragione, sì perche bisogneria, che nascessero presto per causa della tardanza, e se si coprissē cō l'aratro peneriano più à mal'ere, che non fanno coperti cō l'erpico. In caso ancora di terreno assai bagnato possi usar l'erpico dentato, per coprire i semi, perche con questo si maneggia meno la Terra, che non si fā con l'aratro, e però come hūmida sente meno danno, oltre che nella sup'ficie, oue è snossa dall'erpico è sempre più asciutta, che da basso, oue la moue l'aratro. Narra Plinio, che essēdo giunti da P. poli Salasq li cāpi oue era il grano de' giubiatori à piè dell'Alpi, che questi seminorno miglio, e pauco, e n'ebbero doppia raccolta, il che fu chiamato Ara.

Diuersi
tà degli
Agricol
tori.

Erpico.

Aratrare, questo ancora fu usato nel campo de Treueri, perche le biade dalla riga da vernata si perdettero, e da quei Popoli ne fu riceuto raccolta abbondantissima; noi ancora con occasione di grandine hanno usato aratrare, cioè riseminare on'erano grano, fagioli, e miglio secondo la stagione, & hanno corrisposto alle fatiche con abbondante frutto, il che si raccorda, acciò s'usi in caso d'infortunio.

Il terzo modo di lavorar la Terra è quello, che porta corona sopra tutti gli altri, cioè con la Vanga. Con questo si muoue più la Terra da luogo, a luogo, che con altro modo, portandosi due piedi più inanzi del sito, oue si ritroua, e perciò in conformità di quanto s'è detto si rende più fertile con la vanga, che con l'aratro, o zappa; prati, casi più il Verno, che l'Estate, perche essendo grã fatica, l'huomo, che da se stesso tutta la fa in questa stagione è più robusto, che nell'altre. Pare però allentamento di fatica la compagnia, ma bisogna auuertire, che frã molti robusti frapongono vecchi, e putti, quali oprano per la loro poca forza Vanghe Vecchie, e fruste con le quali non fanno vn piede di lauoriero, come douria esser la coltura fatta con vanga.

Ne gli Horti s'adopra la vanga di tutti i tēpi, questa è quella, che dà a conoscer i Contadini gagliardi, quest'è quella, che arricchisce i Padroni, & i Contadini, poiche oltre la prima raccolta ai canepa, o di fana, o di miglio, o di fagioli, o di qual si voglia altra grana, se ne caua alla seconda volta, col beneficio di questa gran lauora. Un'altro abbondantissimo raccolto. Con questo premento si fa la coltivatione, non mai a bastanza lodata, dello scassato, ouero lauorandosi il campo, con cauarlo due mani di vanga, vna sopra l'altra, si viene a formar vn mezo scassato, in cui si può porre in ogni pianta, la quale habbia da prosperare, col far molta radica. Con la vanga si cauano fossi, o si fanno buche per piantar i arbori, o viti; Con questa si lauora al piede d'ogn' arbore, accioche l'acqua, e la pinguedine, che se gl'impresla passi meglio alle radiche. Di questa vn diminutuo è detto Vanghetto, o paletto, col quale si fanno buche per arbori, si cauano li fossi, che sciolano l'acque, oltre che con questo si getta nel campo quella terra, che è nel fondo de' fossi, qual è grassissima, e partecipa tanta pinguedine al campo, come se fosse stabbato, onde hebbe a dire vn Agricoltore, che nel fondo de' fossi sia il pane, e con ragione, perche nel stesso concorre ogni rimondezza, e parte dalla pinguedine del campo condottaci dall'acque; nel fosso si riducono le foglie de gli arbori i frutti marci, che tutto putrefatto serue ottimamente per allegger il campo. Ne è minore l'utile, che col mezo di questo vanghetto si caua, facendo gettar in mezo del campo quelle ripe de' fossi, in grandie dall'aridità dell'herba da' Bisolchi, come s'è detto di sopra, perche quei terreni riposati, e con vna quantità di radicumi ingrassati, rende il campo fecundissimo; questi due benefici non si deuono scordar d'esser procacciati, sollecitando i Contadini in far quello delle ripe il Verno, quel de' fossi il Maggio, o meglio il Novembre.

In questa terra dunque, in qual si voglia de' sudetti modi lauorata, pur che sia trita, e minuta, semina si tutto ciò, che da saggio Economo si crederà sia atto a quel terreno tanto per utilità, e comodità della sua Casa, quanto per poter con la Vendita trarne denaro, e prima di tutti mi s'offre.

L'Auena, quasi Aduena, perche non aspettata ne desiderata, apparisce ne' campi, onde Oratio. Expectata seges vanis elusit Auenis.

Aratra.

Vanga.

Astutie
de' Co-
tadini.Lodi
della
Vanga.Cauar
fossi.

Auenia.

Infausto incōtro per certo, mētre la *Auena* è vogliã dir la nera, di niuno, ò poco utile trà le zizanie si possi annouerare; quella nasce di sè, ò secondo Crescētio, il grano, per l'humidità, che non si scol i (restando l' terra di mala qualità) in quest' *Auena* si conuerie. Ma quell' antico Contadino cōsidera uido, che all' *Auena* sono due grani congiunti, offerua, che se bene ne nasce uno v' anno, e l' altro re ti per nascere, ò il susseguente anno, ò quãto à lei vien bene, secondo che per il lauor della Terra essa si ritroua alla supeficie di quella, ò l' Autunno, ò la Primavera, e però si crede, che da questo possi auuenire la di lei abbondanza, mētre mai si può spegner, e che tal volta nasce nel campo, ancorche non lauorato, e trà i se ni n'vi, con lor graa pregiuicio, perche con la profonda quantità di lunghe radici, nō solo suga quell' humore che douria seruir pe' l' grano, ma leua la sostanza alla Terra stessa, e l'abbruggia, Virgilio.

Vrit lini campum seges vrit Auena.

Dipoi quella, che resta misticata col grano, fa mala misura, & à voler leuarla si conuiene leuare del grano buono, mentre si vaglia, sì che d' i seminati cō gran diligenza, e cura leuar si pene, ò quãdo è piccola, conoscendosi alla foglia pelosa, più larga, e di più Verde scuro, che quella del grano. Leuasi ancor con maggior facilità, e con qualche poco d'utile, quãto dopo hauer aperto la spica, & allargati i suoi granelli pieni ancor di latte, fà di lei non sò se pomposa, ò obbrobriosa mostra, allhora preso con mano à mezo la sua piglia, ò gambo al modo di mugnere, si tirano in alto le grane, nō incor ben mature, e si deue far per tempo questo, perche à pena maturate queste grane, l' e lascia cadere con maggior rouina del campo, per la molteplicità, che non era prima. Se quando è alta, e si conosca, per hauer allargati i semi, si potesse tagliar per le bestie saria bene, e può succeder, mentre essanascendo per lo più ne' solchi, ne porge comodità; ma tal volta si fà tagliare alle Donne, le quali con Vestimenti, ò cō piedi d'inneggiano il grano, anzi per sbrigarli presto non s'astengono di tagliar lo stesso grano. Vogliono, che l' *Auena* fatta pascere alle pecore si perda; in somma bisogna con ogni diligenza, e modo spegnerla. altrimenti per suo antico costume Vuol signoreggiare tutto il campo, Virgilio. Sterilis dominatur Auena.

I grani di questa seruono per giumenti, e se bene si danno a caualli non l'hò per buò consiglio, ancorche col pestarla si procurasse di romperle certe pungenti punte, che hà nella sommità, perche in tutti i modi soluendo il corpo a' caualli gl'indebolisce.

Auena domestica.

L' *Auena* bianca, ò Vogliã dir domestica, semina si à bello studio di Primavera in Terra asciutta, e scoperta, nō richesita, poiche tãto alligna in Puglia, come in Germania. Fitt'herba si dà à Buoi, & à Caualli, a' quali è gustosissimo pasto, e massime quand' h'abbia i granelli pieni di latte. Secca è ottima biada ne' tēpi estiu per esser di natura fredda, e per le sudette ragioni mangiano ancor la sua paglia volentieri. Per causa della sudetta natural frigidità se ne fà farina, e pare sanissimo per febricitanti.

Cece.

Il Cece grano noto. Viene dal Latino Cicer à ciendo vrina, u, onde fu cantato.

Cit Cicer, extergit, lac auget, sperma colorem,

Inflat idem, & lapides frangere sæpè solet.

Quando si pone nell' Horto, per ordinario piantasi, ch' si può praticare ancorà ponendolo nel Campo, ma comunemente semina si nel Campo, ò sotto, ò dietro la laga, ò Vogliamo dir gleba, secondo si ara, e si deue seminar per tempo, ma viene

viene meglio, che nella Terra auanti il Verno lauorata, ouero in quella Terra, qual Colti-
due, ò tre giorni prima sia stata arata, in quel punto, che si conosca, che le grosse uatione.
glebe trà l'asciutto, e l' molle, col rimouerle, si risoluino, ò si disfacino, si semini,
e si copra con l'erpico, ò con la zappa, non deue esser molto spesso, acciò possa
allargare i suoi rami, e facciasi del Mese d' Aprile, acciò quand'è in fiore non sia
sottoposto alle piogge, le quali gli sono molto di danno; il tutto nel fine della Lu-
na, accioche da quella ricena poca humidità, della quale è inimico, & attenda ad
allignare i primi fiori, e non ne produca de gli altri, tralasciando i primi, come fa,
quando è seminato à Luna nuoua. La Terra Vuol'esser mezanamente forte, nera,
grassa, ò ingrassata con scoppature di casa, ò terriccio. Et anco che si contenti di Terra.
poco humore, si muore però nel troppo asciutto terreno. Teme tanto l'humido, Grasso.
che è necessario, che i laterali solchi delle Vaneggie, oue è seminato, siano caui as-
sai, acciò per quelli quest' humidità se ne vada, ne in quelli meno si fermi, perche
oue muore l'acqua, il Cece diuene ettico.

Eg: i è di varij colori il bianco è più sottoposto à detti patimenti, che gli altri,
e per la sua dolcezza ad esser mangiato da vermi, e da gli Huomini. Ecce il nero,
il leonato, & il sanguigno, di tutti il più grosso si pianta nell' Horto, perche Ven-
dendosi verde per più tempo dell' Estate, si spaccia più presto del minuto, Vero è,
che in luogo del bianco, qual per la sua dolcezza è desiderato, si pone del nero
della stessa grossezza, appresso noi, poiche gli antichi lo descriuono più piccolo
dell'altre specie, ma di minor spesa del bianco, dal qual, mentre è verde, non si di-
stingue. Ne' terreni di natura falsi alligna benissimo, per esser' à lui la falsedine di
nutrimento naturale, anzi quando pioue, e che questa falsedine si slaua, ingiallisce, e
però s'è consigliato il seminarlo tardi, accioche venga à far' i fiori in stagione, che
per ordinario è poco piousa. Ogn' altro terreno, che non habbia del falso, dimagra
assai, se bene Columella vuole in contrario, credesi però, che sia error di Stam-
pa, e c'habbia Volsuto dire della Cicergia, quale ingrassa molto, perche Un tant'
buomo non hauria affermato cosa, qual si tocca con mano in contrario, mentre che
volendosi ridur' Un campo à sterilità, vi si semina del Sale, sarà dunque bene, ca-
uar, non tagliar' il Cece, acciò la mala qualità della radica non resti à danneggiar'
il campo con la falsedine. Nasce più presto, e più cocino se auanti si semina starà
Un giorno à molle in acqua tiepida, e meglio, se fosse ne' gusci in acqua con nitro.
Sarà ben consigliato l'Economo, se farà seminar' il Cece longi da Case, e da Vie, per
l'offesa, che da vicini, e viandanti sente; alcuni per proueder' à questo l'aspergono,
auanti nasca il Sole, con acqua, oue sia stato infuso semi di Cucumero se uatico, e
d' Absintio, e se da questo pigliasse qualche amarezza, la qual'è quella, che lo
preserua dall'offesa, se ne libera con quattro, ò cinque rugiade, ed egli in tanto
indurendo, si rende meno gustoso, e meno dannezzato, il che si può praticare nelle
Fane, & altri legumi. Dura questo grano più d'ogn' altro, perche per causa della
falsedine non è offeso da' Vermì, ed egli non ne genera, onde è tenuto per il tipo Confer-
della sanità, se bene i Romani l'hauenuano per la munificenza, perche i Pretori uatione.
donauano al Popolo Cece. Raccolto, e ben' asciutto si conserva longo tempo

Difesa
d' ogni
legume
da la-
dri.

Vfo. in Vetrine, oue sia stato Oglio, & iui diuene più cocino, mà inutile à seminare. La sua paglia, ò herba secca si deue a'bruggiare, perche non fa buon lettame. Mangiasi il Verde crudo, e cotto, in tutti i modi de' Piselli detti, il secco intiero, ò rotto, ò Vogliam dir franto, serue per minestra, & accompagnasi con aglio, rosmarino, ò salua, petroselli, ò altre herbe odorifere; il suo brodo, che hà del solutino, netta le reni, & accresce il latte, è più gustoso di qual si vog'ia di legume, e perciò se ne bagnano suppe, quali informaggiate si sottestano. Con Cece bianco cotto, & ben pesto si mistica la terza parte di leui-o, vn poco d'Vna passa, e zucchero, e d'ogni cosa assaiissimo maneggiato, in oglio bollen'e se ne lasciano cader globetti, quanto faue, ò palle da moschetto, quali ingressati, e fatti spongosi, seruiti con zucchero, sono assai buona viuanda. Con farina di Cece, misticata con quella di grano, se ne fa pane spongoso di gustosa fragilità sotto denti. Con Ceci si governano ottimamente i Cauilli, e massime in occasione di fattione, come in Guerra, Tornei, per correr Pali, per andar à caccia, e per montare, somministrandoli molto nutrimento. Con gusci, quali si separano dal Cece franto, ò rotto, si fa biada in luogo di semola, misticandoli con faua, & è tanto meglio della semola, perche in molti gusci resta tal Voltz, lo stesso Cece. La Famiglia Romana, che da Ceci hebbe il nome fù illustrata dal più elegante Oratore della lingua Latina, onde fu detto.

Quæ tibi magnificum peperere legumina nomen,

Nomine sunt Cicero nunc quoq; grata tuo.

In questo trattato del Cece primo de' legumi è bene si sappia, che per la maggior parte i legumi sono Ventoosi, di difficil digestione, e di nutrimento malenconico, tuttauia i verdi sono più facili à digerirsi, e si deuono cuocere in brodo, si come i secchi con oglio, e cipolla trita già fritta; sono ancor più sani senza la scorza i legumi, perche quella ristringe, e la polpa rilassa. Insegna Mignino antico Medico Milanese, di far brodo di legumi per soluere il corpo, e di sopilar le Vene, senza pericolo d'offesa. Pongansi i Ceci la sera in acqua bollente, & iui molto si fregghino, e maneggino con mani, poi Vi si lascino infu i sino alla mattina, oue si faccia leuare due, ò tre bollori, indi si separi il brodo col colarlo, & auuicinandosi l'ora di pranso si faccia di nuouo Vn poco bollire, con Vn poco di cannella, zaffarano, e vino, e così caldo se ne pigli auanti il cibo; mà de' legumi generalmente parlando, è pasto di furicanti, e di quelli, che hanno ò non stomaco, i secchi si possono praticare per il freddo, i verdi l'Estate.

Fagioli. I fagioli, qual da Vn'Isola di tal nome presso il Monte Olimpo, fanno così chiamati, de' campestri dico, potche già de' giuherensi s'è parlato, sono di due sorti, **Col' inbianco,** e rossiccio, si seminano di Maggio, e con l'erpico, ò poca zappatura, nella terra ben lauorata si cuoprono, tutto perche quando si profundano assai, pe' il freddo, ò per esser troppo la terra non nascono vogliono ancor la terra di natura soluta, anzi sabionizzz, mà però vigorosa ò di sua natura ò con stabbio ben smaltito ingrassata. **Terra.** Li terreni nuoui, ò per inondatione, ò ritrimento di si me sono à questo appropriati, anzi che siano si sarchino, ò zappano, rimouendoli la terra al piede due, ò tre volte, si tengono liberi da ogn'otra herba, eccetto qualche pianta di panico, ouer

ouer cānepa, ma assai longi l'una dall'altra, acciò non ritenghino l'humidità sopra Fagioli, impedendo l'aria, & i venti, che non dissipino presto le nebbie causanti il malurine, qual li rouina totalmente, si che bisognerà ancora, che il campo sia libero da arbori. Raccolti, col far star li cornetti assai al Sole, assicurasi, che il granello bene s'asciugghi, e se si facesse stare fuori de' cornetti, diuene rugoso, e crespo. Confer- La stessa humidità patiscono, se secchi si terrano in luogo humido, per contrario uatione. in stanza asciutta si conseruano ben due anni. Si mangiano i lor cornetti ancor verdi, e teneri, cotti in acqua, e seruiti con oglio, aceto, sale, e pepe ammaccato. Li Vfo. stessi cornetti, per picciolezza tenerissimi, lessati. & infarinati si friggono in oglio come pesciolini, poi con la salsa si regalano, nel Libro secondo notata, la qual li rende gustosissimi, e sani. Onde si potrebbe recitare quello, che di questi fu cantato.

Si pipere, & multo faciat coquus arte salubrem,

Dic mihi naturæ feruit, an iste gulæ?

Questi cornetti così teneri in aceto salati per la Quaresima dalle Donne suogliate si conseruano. I granti secchi si fanno in minestra, e se con cipolle trite s'accompagnano, sono buoni, regalando con pepe ammaccato, & un quarticino di questi fa dieci minestre. Cotti, come s'usa per far minestra, ma poi asciutti dall'humidità, con oglio, aceto, sale, e pepe si seruono; ouero mislicati assai si fanno in torta, per Contadini, a quali in quai si voglia modo accommodati, sono pasto grato, ma Vile, Virgilio cantò.

Viciamq; seres, vilemque Fascolum.

Non ricusa in ogni modo, accomodate con Verzi le tanole de' Signori. Cucconsi con Castagne in acqua (nel qual modo seruono ancor per minestra) da poi asciutti dall'humidità, pesti insieme con la Castagna nel Mortaio, stemperati con sapa si passano per stamigna, e di quelli se n'empiono ramioli, o vogliam dire tortelli da friggere per la Quaresima, riuscendo tanto buoni, che garriggiano con li puni di pasta di zucchero. Apicio insegna di misicare i granelli verdi, e teneri, già cotti, con oua, e cuocerli di nouo; in frattata però sò che riescono bene. Altri Antichi cuocono con esso loro le foglie, e se le mangia, o mà in qual si voglia modo cotti vogliono esser' accompagnati con pepe, o senepa, per tenerar la lor frigidità, se li bene dietro buon vino, e generoso. La decantione de' legumi rossi benuta fa orinare; prouoca i mestruai alle Donne, & ingrassa il corpo. Le lor foglie poste nelle lenziere tirano a se le cimici, per haue qualch' odor grato a questi animalletti, & è certa cosa, che non ritrouandosi la ragione del perche ne le virtù di molte herbe, il tutto si riduce a virtù occulta, o a simpatia. Essendo questo mondo disposto in tal maniera, che trà tutte le cose insieme c'è simpatia, o antipatia. La Donnola hà antipatia col Serpe, la Piccola col Lupo, il Leone col Gatto, il Tucino col Nibio; per contrario il Pauone ama la Colomba, la Tortora il Papagallo, il Cane l'Humo, e l'Humo ama l'oro. Questo forse per esser l'oro sì a tutti i metalli incorruttibile può auuenire, che habbia simpatia co la perpetuità della mente dell'Humo. Ma siasi come si voglia, se l'oro stia in terra, e col canar la terra si ritroua, adunque per simpatia, o inclination naturale l'Humo canora la terra per

ritrouar l'oro, se non immediatamente, almeno col mezzo de' frutti.

- Farro.** Il Farro dal Latino Far à faciando perche col pistrino già si facena, mà meglio à farciendo, perche con l'ottimo nutrimento ingrassa. per lo più delid ra il monte, perche temendo assai il malume, in piano, oue questo abbonda, non sà bene: onde si può dire.

Non tellus eadem parit omnia vitibus illa,
Conuenit, hæc oleis, hic bene Farra veniunt.

Malu- Questo nocumento, che v'ene alle biade, si genera, ò da humidità di terreno vi-
me, che poroso, ò da nebbie, ò da pioggie, d' quali susseguia il Sole, perche essendo questa
cosa sia. humidità auanti, che d' se stessa cada, ò da venti si asciutta, dal Sole seccata sopra le spiche, ò p' glia, causa che fatta viscosa vi s'attacchi. e si conuertea in materia maligna, qual s'auuanza fino à ridur in fumo le dette spiche; Quindi è, che quell' humidità che haurà più del viscoso, e del denso, come quella delle nebbie, e de' vapori della Terra, sarà più atta à conuertirsi in questo. Chiamasi malume, dal male, che apporta, ouero melume dall' hauer per la viscosità sudetta somiglianza di mele, e quando è abbondanza di questo malore, oltre il danno, che apporta alle grane, la paglia si fà rossa, e mal sana per caualli, offende le braccia, e Volto de' Mierito: i, e perciò il farro si pone su i colli in terreno dolce ingrassato, e lauorato. Lo conoscono di trè specie i nostri Rustici, Farro, Farrone, e Farriola; il Farro per lo più si dà à Caualli, e Giumenti in biada per la sua grossi. zza; il Farrone, e Farriola liberi dalle sue natural Vesti, infranti, ò rotti, seruiamo alla Cucina in minestra qual con più delicia si passa, e liga con ouo, ouero se ne fà assai buona Torta; del Farro grosso ancora ridotto in farina se ne fà assai buon pane, costumato assai più da Romani, che da noi, e perche bis. gnaua pestarlo per farlo Uscire da quelle spoglie, oue nasce, e si conserua, e perche quelli, che lo pestauano erano i Fornari, perciò furono chiamati Pistores in latino. Chiamasi il Farro Adoreum, perche con questa biada gli Antichi sacrificauano à loro Idoli. Il Vincolo della consarazione era il più stretto, che ci fosse presso gli Antichi, quali poneuano communemente Una gran massa di Farro, e comunemente quella si mangiauano, mà per quanto quella duraua, stauano in così stretta Unione, che tutto ciò che di bene, ò di male ne auueniua era commune.

Faua. La Faua dal Greco Faga, che vuol dir mangiare, perche gli Antichi molta ne
Colti- mangiauano, ouero perche secondo Fidon mangiorno prima le Fave d'ogni altro
natione. legume, si come è di più Varie spetie d'ogni altro legume, così si pone in terra con più Varij m di d'ogni altro grano. Noi prima d' Agosto seminiamo à quaderni, o vaneggiolate ne' campi destinati à canepa (quali casali, ò canepari sono chiamati) quella, che misticata con rucchetta saluatica, nata da poi, e cresciuta Van- gando il Nouembre, e la poniamo sotto la Terra, per ingrassarla ad uso di canepa, & in vero quest'è il più genti modo d'ingrassar terreno, che si ritroui. Dapoi il Mese di Settembre, ò circa il principio d'Ottobre poniamo sotto quaderni, ò Vaneggiolate, con l'aratro quella Faua, la quale perche resiste al freddo più d'ogni altra specie, chiamiamo Vernia, e questa il Contadino la semina volentieri, perche non si

zap-

zappà, mà non considerà, che oltre l'esser più minuta di grãno, e d'inferior conditione, che tal volta ne gli aspri inuermi tutta si perde, e però chi non hà campo caldo, ò assai solauo, non se n'impizzì. Gl' Hercolani al fine d'Ottobre, ò circa il principio di Novembre piantano quella Fava, che è di specie più grossa, la quale intendono, venendo presto col frutto, vender Verde alla Piazza. Cauano con zappà le buche lungi l'una dall'altra vn piede in terzo, le riempiono con letame ben smaltito misticato con la poluere del conuincano già lauorato, e sfarinato terreno, & inuierè, ò quattro grane per ciascheduna buchetta pongono; quelli, che hanno colli, si vagliono della parte Orientale, ò Meridionale, per hauerne il frutto più presto, mà quelli, che coltignano il piano, ò la pògano in vaneggie eleuate dalla parte Settentrionale, ò in campo di natura alto, non ingombrato da arbori, & esposto al Sole. Puossi piantare non solo questa, mà ogni altra Fava, con vn rastello con li denti diritti, vna spanna lungi l'vno dall'altro, questo da vno si calca nella terraglia diuenuta poluerosa per il lauoriero, da vn'altro subito, che s'alza il rastello si pongono due, ò trè Fave per buco, e così con quest'ordine piantata, e netta rende deliziosa vista, mà più presto, e farsi meglio da due zappe si fanno per la larghezza della Vaneggia vn solco; poi vno getta quindici, ò venti grane secondo la larghezza della vaneggia nel solco, qual viene empito, & appianato subito dalli due con le zappe, con quella stessa terra, che cauano dall'altro solco, che di nuouo fanno. In questo modo con meglio lauoriero si pone, e con più prestezza la Fava in terra. Poco dissimile è il modo di seminar la Fava dictro all' aratro, però che mentre il Bisolco alzando la gleba caua vn solco, è seguito da vno con vn canestro di stabbio ben smaltito, e quello spande pe'l solco, da poi vn'altro sopra lo stabbio semina la Fava, ritorna il Bisolco ad alzar'ini congiunto nuoua gleba, ò vogliam dire laga, e con quella cuopre il già dianzi fatto solco, e la Fava con lo stabbio, seguitando li due, vno à poner grasso, l'altro Fava ne' solchi, che viene facendo, & egli à coprirli, e nell'istesso tempo à farne d'nuoui. Tutti questi modi praticansi felicemente non solo nella sudetta Fava grossa, mà con altra Fava più grossa assai della nominata, poco dianzi inuentata, questa produce i baccelli longhi ben'otto oucie, e le grane sono più grosse della sopranominata il doppio, mà s'auuerta, che si come questa è di maggior frutto, così vuole il terreno maggiormente ingrassato. E ancor'atta seminarli in questi sudetti modi quella Fava, qual se bene non è di tanta grossezza, hà però di singolare, che le sue grane, mentre sono racchiuse nel baccello verde son rosse, come sangue, si che aperto vno di questi baccelli da Donne, ritrouata la Fava rossa, si rallegrano per la diuersità dell'altre, per la qual causa si vende bene alla Piazza. Chi volessi usar vezzi migliori à qualche Fava di singolar spetie la ponghi in vna palottola di sterco Caprino, e così la planti. Mà quelli, che fuori dell'occasione di vender la Fava fresca alla Piazza, non consumano questa Fava grossa, per non esser di tanta perfetta conditione per far farina, come la minuta ordinaria, quale è più saporita e cociua dell'altre; questa piantano non solo in qual si voglia de' sudetti modi, mà la seminano dal fine di Dicembre per tutto il Mese di Marzo, secondo che dalla stagione gli è permesso, e dalla Luna; e perche il cam-

poè quello stesso, dal quale l'anno antecedente hanno raccolto il grano per dubbio, possa esser sfruttato ci condicono del letame, quale se bene non è smaltito, non offende col calore in quella stagione fredda, anzi gioua, & al campo, & alla Fava, qual le sopra seminano allo stesso stabbio, poi la coprono con arar la terra à vanezagie, ò à quaderni, e quando resta coperta con più terra, è difesa più dal freddo, e fa meglio, perche la Fava ama radicare più sotto terra di qual si voglia grano, e tarda à nascere più di qual si voglia grano, anzi quelli, che non la semina mo ne' Mesi di Gennaio, e di Febbraio, impediti tal Volta da mali tempi, e si riducono à seminarla di Marzo, e d'Aprile, è bene, che la tengono prima Un giorno à molle nell'acqua, acciò nasca più presto, e se bene la tenessero nell'acqua del letame, ò in mezza acqua ordinaria, e mezz'orina smaltita, saria tanto meglio, sì perche hauria più vigore da crescere, sì perche si fa più cocina; lo stesso eff. tuarà se starà à molle in acqua nitrata. La causa perche si sollecita la sua nascita è, perche mentre è in fiore, bisognerebbe, che sentisse qualche humidità, ò di pioggia, ò di molta ruggiada lanata presto fiorisce di Maggio, nel qual Mese, ancorche non pionesse, le rugiade sono abbondanti, mà quella, che fa i fiori il Giugno, e Luglio prima del beneficio di quell'humidità non fa bene. Così auuene per lo più à quelli, che tardano à seminarla, perche si riducono ad esser forzati, acciò nasca più presto à coprirla nella terra lauorata, ò con la zappa, ò con l'erpico dentato, che pure si può praticare il Marzo, e l'Aprile, mà con dubio esito. Questo seminare, ò piantar di Fave deuue esser nello smiuir della Luna, perche questa influendo con poca humidità è causa, che la Fava non attende à crescer nella gamba, mà procura sol di produr fiori, & ingrossar baccelli, e caso, che per esser seminata à Luna noua, ò per la grassezza, ò morbidezza del terreno si vedesse, che s'alzasse al sonerchio se ne leui la sommità nella più alta parte, che si può, acciò che non resti scoperto il gambo buccato, & in quello entrano l'acqua delle piogge la faccia marcire. Non ricusa la Fava terreno, ne aria, se bene ne' paesi caldi è più cocina, & in terreni grassi è più abbondante. Ne' monti, e colli di rado, eccetto, che la piantata con vezzi per vender alla piazza verde, fa bene; per contrario nelli piani in terre fresche, morbide, humide, (perche teme poco le nebbie) ò in valli affodate, ò riposata fa benissimo, e se in questi luoghi s'alzasse troppo, e che per la molta quantità non si potesse cimare, si corchi con una pertica, ò con una scala, ò con un leggier erpico condotto da huomini.

Zappasi qual si voglia delle sudette Fave (eccetto la Vernia) in qual si voglia modo piantate, non solo Una Volta, quando è alta quattro dita, mà due, ò tre, quando il terreno sia morbido, e quanto maggiore offesa se gli reca, eccetto, che il tagliarla affatto, tanto più giouamento se li porge, perche non basta il lenargli d'attorno l'erbe triste, mà se gli riduce al piede poluere, ò terra tria, rincalzandola, anzi quelli, che piantano in buchette, deuon lasciarui vicino la terra, che hanno cauata nel far la buca, acciò che mediante il gelo, nel tritarsi si vada à rincalzare da se stessi la Fava, ouero condotta dall'acqua. Alcuni hanno hauuto opinione, che la Fava non si debba zappare, presupponendo, che superando ess. in altezza ogn'altra herba, non possa esser da quella soffocata, e pretendendo, che

Terra.

Sito.

leuatore la
more, che l
bene l'atten
si lascia se
nire con mo
Fermento.
di tutti, &
è alta quat
sciuta, me
e caso non
se non vior
com. da a
uente dal c
scer la sua l
pambere.
nella qual
nona magg
seglia d. g
ro in parte
con le teg
cio princip
o maltr
radica gro
graffa il ter
legato, si p
che si copri
Fava suza
rando, che
te, e che d
non sarà n
di vender
campo, che
uadue eff
rimoua, se
nini, altro
che non si
auanti, c
lari in ve
della Fava
tare lo so
voria, c
neggiand

leuātone la Fava, dell'herba si possa far fieno, ma non considerano, che quell' humore, che l'herba suga, seruiria per prosperar maggiormente la Fava, e che non è bene l'attendere a pascer bestie in pregiudicio del nutrir gli Huomini. Oltre, che se si lascia seccar l'herba, e massime l'Auena, cadono i semi di quella, e l'anno auuenire con molti altri susseguenti, il campo è pieno di quest'herbe triste, in danno del Fermento. Li nostri Contadini con una regola di mezzo satisfanno all'opinione di tutti, & alla lor dapocaggine. Peroche zappano la Fava una sol volta, quando è alta quattro dita, ma l'herba, che è ne' solchi lasciano ilesa, quale quando è cresciuta, mentre è verde, prima che cadano i semi, la tagliano, e danno alle bestie, e caso non hauessero voglia di farlo, bisogna oprare, ch'in ogni modo lo facciano, se non vuoi raccorre l'anno auuenire zizania, in luogo di grano; Quando la Fava comincia ad ingrossare, sente gran danno dall'acqua calda, non già da quella che viene dal Cielo, ma sì bene da quella nella quale li Contadini la cuociono, per pascer la sua Fameglia, oltre quella, che mangiano nel campo, e casa per desinare, o pambere. Questa apporta gran danno al Padrone, non solo nella quantità, ma nella qualità, peroche leuando questi baccelli più grossi, quali vicino à terra riceuono maggior alimento, in luogo di cappar questi per seminare, secondo il consiglio de gli Agricoltori, se li mangiano. Volesse Iddio, che almeno emendassero in parte tanto danno, con l'applicar l'acqua, oue è stata cotta la Fava, insieme con le teghe, o scuffe senza graui, à qualch'arboe infermo, perche questo è rimedio principalissimo per sanarlo. Indurita la Fava, e secca, si taglia presto, si come o n'altro legume, perche ne cadono facilmente i grani. Non si caua, perche la radica grossa, che lascia in terra, imbevuta d'acqua, o di rugiada, si marcisce, & ingrossa il terreno, qual si deu subito leuata la Fava, arare, sì per le ragioni sopra allegate, sì per goder dell'ingrassamento di queste radici, quali se dal Sole prima, che si coprissiro, fossero secche, non pargierano dapoi vtile alcuno. E se bene la Fava suga meno la sostanza della terra di qual si voglia legume, tuttauia considerando, che questo terreno era già sfruttato dal grano, che ci fu l'anno antecedente, e che douria esser vigoroso pe'l grano, che se li deu porre l'Autunno auuenire, non sarà male, o l'ingrassarlo, o procurar, che non vada à male occasione alcuna di renderlo grasso, perche al sicuro sarà sempre più vigoroso, e meglio lauorato un campo, che sia stato riposato, che uno, oue sia stata Fava. Questo tagliar della Fava deu esser nello scemar della Luna, e quella, che si taglia lo stesso giorno, che si rinoua, secondo il Tarelli, non è danneggiata da Gorgoglioni, da noi detti Giannini, altroue Tongi; anzi Palladio vuole che bati il tagliarla à Luna scema, perche non sia offesa da questi animalletti, ma vuole, che subito si batti, e raffreddata auanti, che la Luna cominci à pigliar crescimento, si riponghi. Diligenze singolari in vero, ma difficili da equire, perche bisogna aggiustarsi con la comodità della Fava, la quale se sarà secca auanti il pleniturno ogni poco, che si faccia asperzare lo scemar della Luna, caderà nel tagliarla la metà, e la meglio. Coli nella non vorria, che si batteffero le Favi con bestie, ma da huomini solo calpestandole, e manggiandole per l'aria si scuotessero forsi per haucrne le più grosse da seminare, tut-

Malicia
de' Co-
radini.

te di uerze ottime, ma in molta quantita non si possono praticare. Viene dunque neggiata la Fava in herba da soverchia humidità, qual dall' ingombro delli arbori è impedita, che dal Sole non sia presto asciutta, e perciò ci nascono certi animalletti **Confer-** neri, quali per la similitudine si chiamano Pedocchi; a questo si provvede con l'as-
uatione. pergerla di sterco colombino moltiplicato con urina, e col seminar la Fava in campo aperto oue non siano arbori. Varrone vuole che da quelli animalletti, che chiamamo Giannini di sopra nominati si difenda col farla stare nella cenere Pinio l'ugne prima, poi la cuopre di cenere per conseruarla, allegando che tale era quella Fava, che in Ambraccia dentro Una grotta, dal gran Pompeo fu ritrovata sana: ella guerra Pontica, la quale da Pirro cento quindici anni prima fu riposta. Alcuni eleggono la nera, come più imperfetta per frangere à Cavalli; la bianca poi posta sopra una tavola, e maneggiata con mani onte d'oglio d'oliva, la ripongono per far minestre, perche da questo si fatto mareggiamento, ne diuene coccia, come faranno ancora, se ben secche si conserueranno nelle lor teghe, o biccelli. Regola generale è, che quei legumi, che sono prodotti in terreno, o regione calda siano facili da cuocersi per causa del Sole, e calore, quali perfettionano ogni cosa, e però li nati in Egitto si cuocono benissimo, per contrario li nati in paesi, o campi freddi, o abbondanti di molto humore partecipano à gran la frigidità producendoli con scorza dura, e però non si cuocono bene, come li nati ne' campi Filippi, il che si può offeruare in tutti i legumi. Lo stesso auuiene, quando la stagione sia abbondante, o scarsa di pioggie, e però tal volta vn campo che suole produr grane cocibili, per causa della soverchia humidità raffreddato, le produce dure, e che non si cuocono. Bisogna, che l'Economo s'abbia cura, che nel seminar la Fava, o alio legume i giorni di magro sempre ne auanza vn poco à caso, o à bello studio ne' canestri, quale diuenta minestra. E sappia, che Una corba di Fava semina vna bisolca di terra, e si conosce quando stà bene, che nell'allargar vna mano in terra se ne tocchino quattro, o cinque grane mentre seminata non è ancor coperta. Se ne fa dunque minestra di Fava tanto intiera, come franta, e con l'intiera stà bene la pasta, e con la franta le cipolle, le quali copiose contemperano la di lei fumosità, in quella guisa, che il Tabacco quella del Vino. Deli'intiera vn quartuccio fa dieci minestre, e della franta due oncie fanno vna sufficiente minestra. Di questa ancora se ne fanno frittelle, misticate con vna secca, & vn poco di Farina. Si riduce ancora in compagnia del grano in farina, per farne pane per Contadini ottimo, qual non sarà tanto nero, e di meglio gusto, se prima infranta la Fava, si libererà da' gusci, e poi col grano si macinarà, ma in qual si voglia modo è pasto da faticanti, per la fumosità, che manda al capo, onde Orfeo il Poeta disse.

A Fabulo miseri, miseri subducite dextras.

E Castor Durante.

Hanc pipere, & celebri poteram condire culina,
Vendicat hanc vilis, sed sibi rusticitas.

Ma primo di tutti Pitagora à' suoi Discepoli diceua à Fabis abstineto, sopra di che sono stati da poi fatti diuersi discorsi, & attribuito diuersi sensi. Prima, accio-
che

Auer-
reza al-
l'Eco-
nomo.

che i scolar
& haness
affianco
siero di P
Tunc tota
Tunc, come
neq. aliu
tempo di p
simo dire,
la qualità
b. bisol
sero ne' c
lucci ibat
d'ami gi
condire, ch
fatto mar
mo, che l
saperne pu
fara tocca
Fave fresc
ancor gene
come i Sco
mentre, c
& allegri,
le cure pub
mangiaua
animallet
do, come s
la fresche
ta, e di par
grassi, e se
Pis. di. D
mo cotta
spungola,
uole d' eig
ga, e conti
si riposi,
cioche dal
volendo si
co' Son
di magro
La Fava

che i scolari per cãusa della sudetta famosi a sapersi liberi da sogni spauentevoli, & haueressero la mente più libera, & disp[on]sa a la speculatione della Filos[of]ia, & che assenti ancora Cicerone nel primo de Diuinitate. Altri hanno voluto, che il pensier di Pitagora, fosse, che i suoi scolari s'astenessero da' negotij publici, quali con Fave votanti per lo più si risoluono, ouero, che mai si sottoponestero a' Voti delle Fave, come incerti, anzi quell'altro prouerbio anticamente frequente, neq; Fabas, neq; alium comedendum, con il diueto delle Fave intendea i negotij publici in tempo di pace, con aglio intendea per la guerra; noi piamente parlando potressimo dire, che della Fava, & Legumi ci d'urssimo astenere, come quelli, che con la qualità statuosca, & calda incitano a Venere. La commune è, che Pitagora prohibisce le Fave per la falsa opinione, che l'Anima de gli Huomini morti passassero ne' corpi di qual si Veglia animale, & perche nella Fava sono quelli animali ucci chiamati Tongi, accioche i suoi Scolari non mangiassero i lor parenti, & am[er] gli proibiuua l'Uso di quella. Fù però lacerato Pitagora da suoi Emuli, con dire, che contro il diueto fatto a' Scolari, esso si mangiua la Fava, & che fosse fatto morire in Un campo di Fava. Cosa in vero, alla quale è sottoposto più il Sano, che l'Ig[or]ante, perche come Uno Guigne a corregger Un Sapiente, li pare di saperne più di quello, & pure se tal Volta il corretto potessi difender la sua causa, faria toccar con mano al correttor la sua ignoranza. Se Pitagora mangiua le Fave fresche non contraueniuua alla sua legge, perche in quelle per ordinario non è ancor generato l'animalello. Ne haueua egli b[isog]no di mente libera per studiare, come i Scolari, perche già sapeua, anzi per ouare a' sogni spauentosi si dice, che mentre si corcaua la sera nel letto faceua sonare, & cantare, per hauer sogni placidi, & allegri, essendo la mente imbeuuta di quella giocondità. Se il diueto era per le cure publiche non riguardaua il mangiarle, a' quale ne meno contraueniuua se mangiua la Fava secca, ma rotta, & franta, perche in quella non si fermano gli animalletti, & tanto più è scusabile Pitagora, perche si come l'intera cotta nel modo, come s'è detto di sopra, è cibo de' plebei, così questa è cibo da Prencipe, perche la fresca, non solo libera dalle scasse, quali noi chiamiamo Cornecchie, ma pella-ta, & di partita in due, si cuoce, & se ne fanno minestre tanto di magro, come di grasso, & se ne cuopre qualunq[ue] lesso, o se ne fa Forta giusto, come s'è detto de' Piselli. Di più, quando questa Fava è secca, rotta, separata dal guscio, & benissimo cotta, si maneggia assaissimo in Mortaio dalla qual' agitatione ne Viene spongosa, & candidissima, come neue, & tale appunto rappresentasi posta nelle tabelle de' Signori tra' & prime viuande; ma perche questa agitatione Vuol' esser longa, & continua, si fa essequire da Un fachino, o altra persona robusta, & acciò non si riposi, & per assicurarsi della continuatione, s'attaccano al pistello sonagli, accioche dal suono di quelli s'accerti della diligenza dell'operario; quindi è, che volendo significar la bontà di questa viuanda, si dice esser Fauetta maneggiata co' Sonagli, la quale se fosse stato in uso al tempo di Pitagora, saria stato degno di di maggior scusa.

La Fava franta si dà per biada a Caualli, misticata con semola, & in ogni cin-

Difesa
di Pita-
gora.

Vio:

qua

Vfo.

que più di semola si frapone in stato di Fava, della quale misicanza, con un mezzo quartirolo la mattina, & altrettanto la sera, li Cavalli ordinarij leggiermente si governano. La causa perche non se li dà intiera, si dice, che sia, perche li fa male a' denti, ma non è questa, è perche rotta, e franta cresce di misura il quarto, e fa più parata, ma effettivamente considerando il pregiudicio de' Cavalli, saria meglio darcela intiera, perche nel franzerse ne vada una parte in poluere, quasi farina, la qual non entra nella biada, ma se ne governano i Porci; Dopo giunta a casa questa Fava franta, la Madre di Famiglia ne fa separar dalle guscie col crivello, per servizio della Quaresima, una buona parte, sì che resta a' Cavalli tal volta il sol guscio. Dicono, che se le Galline mangiano Fava, si sterisciono, ouero le oua hanno il guscio tenero. Hò già detto, che i fiori della Fava sono ottimi per l'Api. Di questi fiori destillati si fa acqua per far bianca, e liscia la pelle. Gio. Bruvino Campeggi, e Carlo Stefano Vegliano, che l'odore di questi fiori offendano assai il cervello, e che però in Francia, quando la Fava è in fiori, si scuoprano assai pazzi. Questa sarà forse la causa perche di Maggio, nel qual tempo la Fava è in fiore, s'abborrisce il far Sposalicij. Dalla Fava hebbe il nome quella tanta honorata, e guerriera Famiglia de' Fabi Romani, de' quali scrive Plinio, che in una rotta, c'hebbeno i Romani da' Velctri, ne morirono trecento di questa Famiglia solo; diciamo dunque.

Sum Faba: si docti me damnant Pythagoræi:

At magnis Fabijs nomina tanta dedi.

Formēto.

Il Formento dal Latino Frumentum si chiamando, perche ogn'Uno ne gode tanto sotto questo nome generico per antonomasia, quanto sotto nome di grano per l'eccellenza è conosciuto; forse ancora d'concorrenza de' Latini, quali, & Frumentum, & Triticum lo chiamavano. Questo è il fondamento, e la base di tutta l'Agricoltura, l'altre cose, leuanto l'Vna, sono accessorie, & accidentali, della diligente industria dell'Agricoltore, con occasione di laborar la terra, per uso del Formento intrapresi; circa questo solo studiano, e per viuere, e per adempire il precetto di Dio, poiche dopo la pappa, immediatamente ridotto in pane, è il primo nostro nutrimento, il quale è cibo tanto all' Huomo gustoso, e di molto alimento, quanto ogn'altra viuanda, per esser di simi complessione, e conforme la sua natura. L'Uniuersalità poi di questo cibo è corroborata dalla prontezza del grande Iddio, il quale ha disposto, che il Formento comunemente alligna in ogni terra, non ricusi qual si voglia Cielo, e da noi lo vediamo tanto nella giara, come nella creta vegetare, e tanto alligna in Tracia, & in Ponto, come in Africa, & in Egitto. Ne' paesi freddissimi, perche da geli l'Inverno saria morto, se ne semina il Marzo d'Una certa specie, la qual in tre mesi, & ancora in due si matura, e perciò Marzolo, o Marzolino è detto. Di questo Plinio scrive, che vicino al seno Tracio nasce, e matura in quaranta giorni, ed è più grave d'ogn'altro grano, e fa meno semola, noi però lo prouiamo d'assai inferior conditione dell'altro, perche fa meno farina, e non cresce, o fermenta, come l'altro, e non fa bianco pane. Non è però di tanto deterior conditione, come alcuni scrivono, chiamandolo sterile, perche non alza, che Un sol gambo, atteso che da noi, quando sia posto in buona

Cielo.

Formēto Marzolo.

terre-

terreno montuoso, & asciutto, & aria libera. figlia, e moltiplica qualche poco, e per ordinario rende cinque, e sei per uno, e tante bali per detto del Marzolo poco usato. Ma ritornando al grano ordinario, dico, che per la necessità, che n'ha l'huomo, Iddio ha voluto, che sia il più fertile di tutti i grani. Il Procuratore d'Augusto l'auvisò, che un grano di formento hauea prodotto quattrocento spiccioli; E Plinio narra, che in Bizantio d'Africa d'un moggio se n'erano raccolti cento cinquanta, e nel tempo di Nerone si numerarono trecento quaranta moli. plici, da un sol grano provenienti. La meglio coltivatione, che si possi usar col Formento, è il preparargli la terra nera, o grassa, e vigorosa, ridotta in poluere; Vero è, che questa terra vuol esser di sua natura grassa, non ingrossata. Quindi è, che ne' terreni forti di mezzana qualità più feraci, e vigorosi per ordinario de' dolci si beneficiano, ma se ritroua terra dolce, vigorosa, e naturalmente grassa, come quella del Comune di S. Agostino, e tal volta su' colline produce quantità, e di perfetta qualità, altrimenti nell'ingrossato può ben'anco auanzar li terreni naturalmente grassi nell'abbondanza, ma nella qualità non già mai perche la morbidezza di quel grasso lo rende imperfetto, e vitioso, e se bene, come s'è detto alligna in qual si voglia aria, tuttauia farà sempre meglio nella calda, e libera, che nell'ingombata da arbori, o monti, e nella fredda. Le qualità di questo, che si possa chiamare ottimo grano, tanto per seminare, come per farne farina, vogliono esser queste. Ben maturo sul suo gambo, altrimenti il grano è crespo, & imperfetto, non passi l'età d'un'anno, poiche di due comincia a patire, e di tre diuene sterile; Vuol'esser denso, e duro in maniera, che a pena co' denti si possi rompere, e da questa densità, e durezza si fa concetto del suo vigore. Scrive il Mattioli, che presso a' Popoli Pissotti nasce grano tanto duro, che non si può rompere co' denti, ma di tanto nutrimento, che a chi ne mangia di souerchio, fa crepar lo stomaco. Non sia accompagnato da altro grano tristo, ma pieno, e grave, & in questo bisogna per isparmio molto riparare, perche nella grauezza consiste la sacietà. Scrive il Mattioli, che li Fachini, o Faticanti in Beotia ne mangiano la metà meno, per causa della grauezza di quello, che fanno in Atene. Deue in oltre il grano esser lucido, liscio, di color d'oro, o di corteccia rossa, e farina bianca. Riferisce Brutrino, che il Padre di Galeno ottimo Agricoltore, usaua tener non solo il grano, ma ogni legume a molle nell'acqua, per inuestigare la loro bontà, perche quelli, che presto, e molto s'ingrossauano, giudicaua buoni; ma quelli che tardi, e poco, tristi. S'aggiugne, che per causa di seminare si douria Valere del Formento paesano, o almeno del conuicino, & astretto a mutare seme, si porti da' monti ne' piani, o da' luoghi magri in grassi, migliorando sempre a questo modo la sua condutione, e chi facesse diuersamente, ne proueria gran danno, e differenza. Non saria ancora mala diligenza per le sementi cappare ne manipoli quell'e spiche, che sono più belle, e più piene, ouero tener appartati i legami de' fufficoli del grano, come quello, ch'è eletto, e senza compagnia. Ma circa il farne pane bello, e bianco, pare, che la sola esperienzi ne sia maestra. Per l'opportuno tempo di seminare, lo stato della terra, e quello del Cielo possi offeruare, questo era molto da gli Antichi.

Fecore
dirà del
Formen-
to.Colti-
uatione

Terra.

Sito.

Qualità
del For-
mento e

Tempo tichi considerato, però in tutti gli Autori legiamo precetti d'osservazione di Stelle,
da seminare, e fra gli altri cantò il Poeta Mantovano.

Ma se vuoi seminar Formento, e Fava,
Cercando sol di spiche il frutto, dei
Lasciar, che le Virgilie sien nascoste.

Circa l'
osservazione
del Cielo.

E pur gli Antichi se bene hanno più fede di noi nelle Stelle, credendosi, che da quelle ne venisse alle cose terrestri ogni accidente, come nomate sotto il nome delle lor false Deità, forse n'hanno meno scienza perche senza dubbio non hanno calcolato i moti delle Stelle, con l'esatta diligenza d'oggi, e che sia vero, per non uscir da gli Autori dell'Agricoltura. Columella ne' mesi vuole, che a' quindici d'Aprile entri il Sole in Toro, & a' venti di Luglio entri in Leone, il che è negato da gli Astrologi del nostro tempo, non approuando, che da un segno del Zodiaco all'altro possa esser la differenza di cinque giorni, o gradi in longhezza, tutto sia detto per mostrare, che se bene essi Antichi stauano con lo stato delle Stelle ne' principij delle loro operationi, non però sono da seguire, o imitare, e per la poca scienza, che molti hanno delle Stelle, e perche lo stato delle Stelle non è in questi tempi nel termine, ch'era all'hora, essendo, che ogni secolo auanzano le Stelle un grado il lor stato, ouer moto, e dal tempo de' Romani, per non dir de' Greci, da quali i Romani ebbero quella scienza, sono passati tanti secoli, che quelle Stelle da loro osservate si sono auanzate ventidue, o ventitre gradi in circa. E qual Agricoltore di questa regione vorrà aspettar col consiglio di Virgilie, il principiare a seminar il Ven' Uno d'Ottobre, nel qual tempo, secondo Columella tramontano le Virgilie, ouero li otto Nouembre, quando pur la mattina tramontano, secondo lo stesso Columella? E chi non sa, che non è tempo da seminar Fagioli, Lente, e Canape al fine di Febraio, nel qual tempo nasce l'Arturo, come pure gli Antichi ordinano? ma se pure vuoi osservare alcuna cosa del Cielo nel seminar Formento, per consiglio del gran Varrone, aspetta l'Equinotio Autunnale, perche se alcuna Stella con influxo fauoreuole hauesse a giouare a' seminati lo farà con maggior efficacia in questo tempo, perche le Stelle nell'Equinotio sono di maggior Virtù. Aggiungo, che essendo principio l'Equinotio della quarta Autunnale, pare si possi aspettare stagione dal Cielo temperata, come ricercano le sementi, oltre che sono pochi, che non sappiano, senza adoprare Astrolabio, quando il giorno è uguale alla notte, perche all'hora è l'Equinotio.

Osservazione
della
Terra.

Ma quanto alla terra ben lauorata si deu' seminar, generalmente parlando, quando non sia nè bagnata, nè secca, ma morbida per humidità, con questa legge, però, che i Terreni forti, quali per ritener assai l'humidità bagnandosi si rendono inabili al lauorarli, si come quelli, che di natura sono humidì, è bene esser presto, e sollecito a seminarli, essendo proverbio trito, Che il seminar presto di rado inganna ma il tardi sempre; similmente ne' campi freddi, accio habbiano radicato auanti i ghiacci, bisogna esser sollecito a seminare, & abbondante, perche la neue assai tal volta ne consuma. Ma ne' campi dolci, o che non patono tanto l'humidità, torna conto lasciar, che si bagnino prima, che si seminino, sì perche la terra inbu-

in humidità
sione delle
Formento.
esperienza
necessità, il
solito il Set
à Natale,
S'annerta
bona assai
a seminar,
subito, ch
seminato v
que l'annert
sio, caccian
proverbio,
zano, e rin
tro designa
& una Va
bolezza s'
li, e più ca
humidità d
elettione
gnito da z
Esodo.

Ne biso
mento nel
chimo d'ac
ferro lauor
minatore u
meza succo
quaderni, o
imperfetto,
di pioggia
zappe in re
mogli il fo
nerfano i c
Questi vog
folli, one
perche con
oltre che la

in humidità si riduce più facilmente in poluere, che l'asciutta, sì perche con occasione delle pioggie Autunnali nascono l'herbe tristi, auanti che vi si ponga il Formento, quali con l'aratro nel coprirlo si guastano, & estirpano; e perche per esperienza habbiamo veduto cosa, che mi assicura di poter aspettare in caso di necessità, il seminar fino à Natale, perocche l'anno 1638. si seminò conforme il solito il Settembre, & Ottobre in terra asciutta, sopra la quale mai piobbe fino à Natale, & allhora solo nacque il Formento, e ne fu abbondanza grandissima; S'auuerta però, che il mese di Nouembre, e Dicembre il più delle volte, ò abunda assai pioggia, ò si cuopre la terra di neue, che ne leua il pensiero di ridursi à seminar fino à Natale; mà con Leontio affermare, che è bene seminar presto subito, che la terra Una Volta si sia bagnata. Il modo di coprire il Formento seminato vniuersalmente, e con l'aratro à quaderni, come già s'è detto, mà con quest'auuertenza, che sia coperto con poca terra, perche nasce meglio, e più presto, cacciando le radici nella terra à lui sottoposta, ben trita, onde si dice per prouerbio, Ara co' Buoi, e semina con le Vacche, perche come più deboli alzano, e riuolgono meno terra, e però gli Antichi, quando voleuano con l'aratro designar' il circuito d'Una Città accoppiuano sotto vn' istesso giogo Un Bue, & vna Vacca, e facendo esser per di dentro la Vacca, come quella, che per la debolezza s'arrestaua, causaua, che il disegno riusciva di figura rotonda più bella, e più capace. Sù colli lo coprono con zappa, & in alcuni luoghi, ò forzate da humidità di terreno, ò da recente lauoratura, come s'è accennato, ò per propria electione lo coprono con l'erpico dentato. E però necessario che l'aratro sia seguito da zappe, accioche si cuopra quello, che resta scoperto; quindi è che cantò Esiodo.

Semina quum terræ committis, pone sequatur
Seruulus, atq; aibus retro fata læta recondat.

Ne bisogna, che questi adopratori di zappe si contentino solo di coprire il Formento nel mezzo de' quaderni, mà nel principio ancora di ciascheduno ci s'affatichino d'accomodarlo, coprirlo, e tritarci la terra, perocche di rado l'aratro fa perfetto lauoriero su principij de' campi, nel finir del solco, anzi perche tal volta il seminatore non giunge tant'oltre nel spander' il grano. Se questo zappatore hauesse meza saccozza piena di grano, faria bene per aggiugnirlo ne' principij di questi quaderni, oue per ordinario il terreno è assai buono, e mediante il poco lauoriero imperfetto, faria male, che restasse non coltiuato, e senza seme. Se per tardanza di pioggia la terra stesse unita in grosse zolle, ò vogliam dir matoni con mazze, ò zappe si rompono: Il più presto poi, che sia possibile, subito seminato, auanti germogli il Formento, si douranno far li solchi, che noi chiamiamo terreni, quali trauersano i campi, ò fossi, per condur l'acqua de' solchi laterali de' quaderni a' fossi. Quelli vogliono esser più profondi de' sudetti solchi fatti con l'aratro, e meno de' fossi, oue condurranno l'acqua. Si douranno ancora fare con badile, e zappa, perche con l'aratro non si fanno così larghi, e politi, come co' sudetti instrumenti, oltre che la terra, che alza l'aratro, chiude il solco, che deuè condur l'acqua in cias-

Modo
di co-
priu' il
Formen-
to.

Nel se-
minare,
che la
zappa
leguiti
l'ara-
tro.

Del far'
solchi
trauer-
sali.

ff sche.

schieduna fetta si conosce, oue debbano esser questi solchi scolanti, sì perche si deuono fare nella più bassa parte de' la fetta, sì perche in quella parte, oue deuonsi fare si vede, che è rotta la ripa del fosso, acciò possi per quella rottura ricouer l'acqua, e perche i Contadini sfuggono la fatica di farli, è bene andar' offeruando tali rotture, ò bocchette, da' nostri Antecessori già preparate con prudenza, e mostrarli à Contadini, per renderli capaci dalla loro ommissione, e tua diligenza. Similmente alle prime abbondanti pioggie, dopo seminato, bisogna offeruar se l'acqua si fermi in qualche parte del campo, ò fetta, e quella far' aprire, e condurre, mediante li sudetti solchi trauersali, al fosso. Con altra regola si fanno questi solchi trauersali ne' colli, perche in questi luoghi bisogna accomodarli in maniera, che riceuendo presto l'acqua, le lenino l'occasione, vntane quantità, d'asportare il terreno, però si faranno più spessi, che nel piano; E perche bisogna, che quest'acqua sia deuata dal terreno lauorato, non precipitamente, perche potria portarsene lo stesso terreno, però si faranno questi solchi non à trauerso il colle, ma per obliquo, accioche con comodo declino la conduciamo dalle parti, e ne' fossi. Non si puol dar regola certa della quantità de' Tormenti, che basti per empir' Vna bifolca, ouero vna tornatura, perche secondo la qualità del terreno, e del buon lauoriero, e del tempo del Cielo, l'huomo si deue gouernare. Nel terreno ben lauorato, e grasso si pone poco seme, perche il vigor del terreno ben lauorato popola, e moltiplica i germogliati, ancorche rari semi, come cantò il Poeta.

Quantamente si conuenega à ciascuna fetta di terra.

Nudre bel gran nel polueroso Inuerno
Il lieto suol.

Ma ne' terreni deboli, e mal lauorati bisogna gettarlo più spesso non hauendo speranza, che per la debolezza di quello figli, e moltiplichi. Quei campi, che per tempo si seminano, di poco seme si contintano sì come li tardi à semmar lo Vogliono più spesso, perche il freddo consuma più facilmente il grano mal radicato, che il buono firma dalla radatura di molto tempo. Sotto il Cielo pluuioso assai semar ci vuole, perche la snerchia humidita manda à male molto grano; Pietro Crescentio ne assegna vna corba per bifolca. Columella, e Plinio con tutti gli altri quattro maggiori per giugero, che saria vno stato per tornatura, come ancora s'offerua hoggi di essendo vna giugero da gli Antichi, poco differente dalla nostra bifolca, & vna morgio tre quarti de' nostri come più basso si dirà. Dicono, che col porre vna mano in terra seminata, se ne douriano coprir sette grane, acciò stesse bene. Altri offeruano vltre varie considerationi secondo i paesi, e siti. Raccorderò, solo, che ne' tempi d'abbondanza per ordinario il Villano semina molto grano, ma ne' tempi di penuria lo spande raro, à che l'Economo deue stare molto auuertito, e sapere quanto giustamente semini non solo ogni possessione, ma ogni campo, ò fetta col scriuerle ogn'anno in libro, e per in caso di sospetto offeruarsi, & accertarsi del Vero. Pareria, che il fermento così seminato, accomodato, e nato potesse porger occasione all' Agricoltore d'otiosa consideratione nel suo Veggiare fino al tempo del mietterlo, se non fosse, come ogni cosa terrestre sotto

posto

posto ad info
diche, e con
ingrassamen
ne della t
sono pe' l'ca
di grano, e
formiche,
non si rim
à quali pu
saria conf

Contro S
dei froni a
conuine, e
to poco dian
tono i sem
nere, e m
freddissima
hora l'her
e l'auena,

Solo li
tanno, che
pioggie del
di quelle
grano si m
Fede, og
impari
le cose
sà, che
grano ho
sottigli
per m
la terra
tempo ne
possa succ
quale non
vena nel
dirà del

posto ad infortunij, e danni. Non tanto tosto nato cominciano i Vermì a roderli le radici, e con molta rouina in alcuni campi, oue per la morbidezza del terreno, ò ingrassamento nascono, non sò se nelle radici dello stesso grano, ò nella putredine della terra. Pare, che pe'l freddo questi Vermì non siano tanto arditi, come sono pe'l caldo, e successiuamente, che il gelo impedisca il Viaggiare, e fare strage di grano, e però in questi sì fatti campi il seminar tardi è bene. I Sorci, i topi, le formiche, le lucerte tutti ne vogliono, ne occorre lagnarli, ò Villano, che a questi non sia rimedio perche se alle Galline, a Porci, all'Oche, & ad altri tuoi animali, a quali puoi prouedere non curi di rimedio, peggio fareli con questi, che se ci fosse faria con fatica, come cantò Virgilio.

Danni
al For-
mento,
da So-
terra-
nei.

Da gale-
line, &
oche.

Che sempre noce al gran l'oca, e la grue,
E con l'amara sua radice ancora
Noce la Cicorea, e nocon l'ombre.

Contro Scarabei, ò Cantari animali offendenti il grano, il Porta insegnà lo spander frondi di Cipresso trite pe'l campo. Souragiongono tal volta neui tanto lunghe, e continue, che hanno morti li campi intieri di seminato, a questo hauemo insegnato poco dianzi l'aratrare, rimedio prestante praticato in simil casi. Da ghiacci sentono i seminati molto danno, e massime quando sono li quadermi mezo coperti di neue, e mezo liberi perche humettasi il giorno dallo scilicidio di quelle, e dalle freddissime notti si gela. Ne si creda, che sia vera l'opinione de' Villani, che all'hora l'herbe tristi si spengino, perche nel ghiaccio resistono più il loglio, il giotone, e l'aena, che il formento.

Neue, e
ghiacci.

Quasi in suo proprio albergo signoreggia
La steril Vena, e l'infelice Loglio.

Solo là vecchia, che teme il freddo può esser, che si perda. Mò stupisce quel Contadino, che hà seminato bel grano, e vede apparirci il loglio, incolpa le continue pioggie del Verno, e di Primavera, allegando, che il Formento in loglio per causa di quelle si conuertà, e per contrario alcuni hanno hauuto opinione, che il loglio in grano si muti. Sopra questo è una grandissima questione, ne essendo punto di Fede, ogni Vno può creder' a suo modo. Io sono Vno di quelli, che si come hò per impossibile, che il loglio auenti grano, perche Vedo, che nelle mutationi sempre le cose deteriorano, così dubito ancora se il Formento si muti in loglio. Certa cosa è, che questa mutatione si fa per mezo della corruptione, ò putrefattione del grano stesso, ò delle radici. Il grano auanti si conuertà in radica per l'affinità, e somiglianza, che hà col loglio non è discrepante, che ci si possa mutare, e massime per causa delle pioggie, poiche per la souerchia humidità, così dell'aria, come della terra indebolito si vitia, e possi ancora conuertire in vena. Mò è tanto poco il tempo nel qual stà il grano in terra senza radicare, che pare impossibile che questo possa succedere, e che venghino tante pioggie, che possino causar questa mutatione, quale non si conosce nel nascere il grano, perche la sua foglia da quella del loglio, e vena nel nascere benissimo si discerne, e questo difetto però è attribuito all' humidità del Verno, e della Primavera, nel qual tempo essendo già il grano mutato in

Se il
Formen-
to si co-
uertà in
loglio.

radici, in buona filosofia questa radice non può mutarsi in altra specie, perche se le radici si denono putrefare, per far quella mutatione, subito putrefitte, la pianta, e la radice stessi si secca. Concludiamo dunque, che perdendosi assai Formento per causa delle souerchie piogge à lui nociue, in luogo suo ne' campi moltiplica, e popola il loglio, e l'auena, & è quella stessa, che il Villano hà portato nel campo col letame non smaltito, nel locco non riuoltato, humido, & indigesto, e nel seminarlo stesso grano non ben mandato, ò vagliato. Ma perche non vuol accusar se stesso di negligenza, incolpa la trasmutatione per causa delle piogge. Sarà dunque prouisione atta à questo inconueniente, à non lasciar portar ne' campi questi letami dall' uia quando non siano ben smaltiti, e di due anni perche empiono il campo di uena, e loglio. Non si getta però il loglio, così detto per antifrasi dal Greco Lalia, che significa loquella, facend'egli amutire, si dà à piccioni, & alle galline, e la sua farina moltiplicata con uino si dà à porci per farli dormire, acciò con la quiete meglio s'ingrassino; questa se à caso fosse frà quella di grano, prima che si faccia il leuito ordinario, se ne fa vno artificioso, con l'impastar vna parte di farina dell'aua, qu'il vogli leuar la malignità del loglio con meza libra acqua vita fina, e due scrupoli di zafferano insieme riscaldati, e misticati, poi coperta col resto, come si fa à far il leuito, & inui si lascia vna notte; si scopre la mattina, e ritrouerassi attorno questo globo vna materia verde, qual sarà la malignità del loglio, che dalla forza dell'acqua vita sarà inui tirata, & però si getta, e la farina senza nocumento s'usa. Di più se malipoli, ò ghirlande di loglio spichito s'appenderanno à rami de' frutti le giouerà, che detti frutti non cadano. Ma se à caso ti sentisti offeso d'hauer mangiato pane oue fosse loglio, mangia vn poco di pane buono abbrustiato, & insuppato in aceto ottimo; ouero piglia vn'ottauo d'oncia, ò vna dramma di Triaca, e poi riposa; similmente due foglie di menta, due di rosmarino, e due di melissa detta melladella, masticate, mangiate giouano assai.

Del
Loglio.
Vlo.
Cor-
rettio-
ne.

Difesa
dal Lo-
glio.

Remed-
io al-
la gran-
dezza
del For-
mento.

E certa cosa, che la maggior parte de' mali, che offendono il grano prouengono dall'alimento, e dall'intemperie dell'aria, si come à gli huomini ancora, onde si corroborra il già detto, che habbia simpatia con l'huomo. Se il formento al primo apparir de' caldi per troppo alimento lussureggiando s'alzerà di souerchio, col dente della Capra, ò Pecora, quando il terreno sia asciutto si mortifica; Virgilio l'accenna.

Pasce del grano ancor tenero in herba,
All'hor che prima il seme agguaglia il solco,
Acciò ch'il gambo, che sostien le spiche
Graude, non si schianti, e cada in terra.

Per l'intemperie dell'aria è sottoposto il Formento al malume per le cause di sopra narrate, e però quello de' colli, e delle campagne aperte non ne pate tanto per esser l'humidità causante il malume asciutta presto dall'arie, e venti auanti che dal Sole si condensata sopra le paglie, e spiche, & ne' colli i vapori della terra sono assai minori di quelli del piano. Gli antichi temevano assai questo male à' grani, & osservauano, che succedeuale più facilmente nel plenilunio di Maggio, che per altro.

altro tempo, però che la Luna influisce con più calore in tal stato, che in altro. Varone vuole, che il malume si generi, quando il Sole sia à mezzo de' gradi di Tauro, e se à caso in questo tempo succeda il plenilunio, & i grani siano in fiore, che non solo i Formenti, ma tutte le biade siano spedite. Ma perche in Latino questo malume chiamasi Rubigo, pergeuano ad vna lor falsa Deità detta Rubigine in tal tempo preghiere, acchè difendesse le lor biade da pioggie di Maggio, da quali ne viene assai malume, e quelle preghiere erano in vso fino al tempo di Plinio, quale se bene tiene il malume per il minor male, che dal Ciel Venghi à frutti, in ogni modo insegna, che il poner rami di Lauro pe' Formento causa, che al Lauro s'attacchi il malume, e ne lasci libero il grano; Io però credo, che il meglio rimedio sia il porger prieghi al vero, e grand'adio, qual per sua misericordia ci liberi non solo da malume, ma da gradini ch'esirpano la spiche, & da acque impetuose, che atterrano le biade, e da venti ch'annichilano i Formenti. Ogni minima acqua, anzi il vento solo, quando il Formento hà i fi ri gli è di danno, e però non bisogna permettere, che da huomo, ò donna, ò bestia si scuota, ne che c'entrino dentro; à questo la prouida Natura hà in parte proueduto, oprando, che da poi spichiti i grani non stiano in fiore più, che otto giorni, forse per sottrarli in questo breue tempo da sudetti pericoli, e se bene questo non si considera è però il fiore segno di buon granire, onde cantò Ouidio.

Si bene floruerint segetes erit area diues.

Non conosciamo il maggiore, ne più irrepabil danno à grani quanto il Vento caldo, quale soffiando quando è per compir la grana, causa, che il gambo si secchi più presto del suo naturale, restando la grana imperfetta, e più minuta, in pregiudicio della misura, e qualità, e se questo vento cominciar à soffiar per tempo, ouero ritroui le spiche per esser stato seminato tardi, ò per vn tardo Inuerno non ancor compito, causa, che nella metà di quelle non sia grano, e quello, che è nell'altra metà sia minutissimo per evitar questo in parte si poiria seminar presto. Et in vero se non fosse amarzata la speranza de' raccolti col timor di questi infortunij, saria vna gioconda vita quella dell'Agricoltore, nel considerare quella pianta, quale s'aspetta per l'alimèto, e per arricchirne, come all'apparir della Primavera, ornata di più quantità di foglie, s'abbellisca in maniera, che sino li stessi zeffiri pare ch'ambiscino lo scherzarsi attorno, indi poi all'arriu de' primi caldi comincia ad alzar non solo vn nodoso gambo à guisa di canna, ma mille altri ferili figli, quali con la sua multiplicità, occorrendo alle sciagure del passato Verno, proibiscono, che non si conosca il mancamento de' sopradetti danneggianti, e di più danno comodità alle iuste fiere di celar il lor parto à gli huomini tra gli spissati, e folti gambi nella sommità de quali à poco, à poco ingrossati, quasi grandi espongono le già or cepute, e desiderate spiche. Queste non tantosto apparte cominciano ad ornarsi di tremolanti, e bianchi follicoli nello stesso tempo, che fiorisce la Vite, tanto mal'essi dati, che ad ogni minima pioggia, ò aura si codono, quali chiamiamo fiori, ma incontinente la stessa spica comincia naturalmente à lasci rli cadere, & in suo luogo dà principio alia fabbrica della grana, la quale in quaranta giorni riduce à perfettio-

Danno
da ven-
to cal-
do.

ne ogni volta, che da' sudetti venti caldi non sia con troppo danno so sollecito forzata a perfezionarla più presto, e più minuta. Ma in questo tempo mutando il bel ve de nel color dell'oro tiene l'Agricoltore speranzato di godere in breue delle sue fatiche.

Il non costumarsi di roncar' il Formento da noi, m' ha uena leuato di mente il raccordarlo; ancorche lo giudichi necessariissimo, perche col lenar via l'herbe tristi si causa, che tutto l'alimento della terra vada in seruitio del grano, ma di più si raccoglie grano solo, non accompagnato da Veccia, Auena, Loglio, Giottone, e simili, li quali nel sarchiar si leuano; fassi questo in qual si voglia tempo, eccetto, che quando i grani sono in fiore, e che la terra sia assai bagnata, vero è, che circa il fine d'Aprile, a principio di Maggio l'hò veduto essequire con molta comodità. & Utile; il Giottone però si caua facilmente, quando ha bbia aperto i suoi fiori, poiche da longi si conoscono; ma perche nel mese di Maggio li nostri Contadini attendono a vermi da seta, tralasciano, e queste, & altre buone operationi, che fariano tanto proficue all'Agricoltura, quanto i vermi sudetti; anzi tal Volta i Contadini à bello studio non lenano le tristi compagnie, dal grano, perche à loro poco importa l'infior conditione di quello mal'accompagnato, perche in ogni modo per lor uso ci misticano Faua, e Veccia. Ne troppo secco, nè troppo Verde diuesi il Formento mietere, perche caderebbe de' manipoli se troppo secco fosse, e restaria crespo, non lascio se troppo Verde. Che da mietitori si ben raccolto, e legato non quando è bagnato di rugiada, o da pioggia, acciò non si riscaldi, ne per l'ardor del caldo, acciò non cada il grano, ma all'aura fresca verso il tardi, e che conducafi à casa di notte ponendolo, o à coperto, o in canallione (come chiamiamo noi una massa di fassi di grano fatta à foggia di capanna) ben' accomodato, acciò che l'acqua piovendo non c'entri; sono diligenze superflue da raccordare per esser à tutti note. Ma di più bisognerebbe auuertire, che quelli, che mietono non fossero ammessi à raccorre le spiche, oue hanno mietuto, perche per hauerne maggior abbondanza possono non raccorre bene il grano. Ne questo ripugna al precetto nel Deuteron. desunto, pe'l quale pare si proibisca a' Patroni il vietare il raccorre le spiche, che restano con queste parole Vbi Vliuæ relietæ, racemi, stipulæ il etæ pauperibus, pupilis, viduisque permittuntur, vnde spicilegium, perche se bene li sudetti mietitori fossero Vedoui, e poveri, mentre c'entrassero a fraude, non c'entraria il precetto, e tanto più concedendo ad altri poveri queste spiche.

Quel'esser sollecito, che i polli non s'auuicino à questo grano ridotto à casa non è male alcuno, ma in fine è cosa certa, che ogni gallina deue vuer del pagliaro. Siasi più tosto sollecito in farlo batter presto, sì per lenarlo da questi danni, sì pe'l subbollimento, il quale ne' pagliari tal Volta patisse, da che ne viene, o che genera farfalle bucaendosi, o che non è atto à seminare, e fa tristo pane. Battesi, o trasi la paglia del grano da noi in tre modi, da Huomini con Verghe cerchiate di ferro, e perciò cerchie li nominano; da Toscani dette correggiate. Queste si fanno con un legno detto lentano, la cui natura è rompersi di rado à trauerso, ma quando si voglia rompere, si schiegga per la longa, e perciò è molto atto per queste

Ommil
fione
de' Con
tadini.

Quando
si deb-
ba tra-
gliare.

Non si
può pro-
hibire
il spico-
lare.

Del bat-
tere.

cerchie,
pò batt
curare,
altro acc
corre col
te la pag
aspetto
volocit
voltegg
con Cau
il più an
In qu
ferco bu
la quale
Dene
del temp
sotto, li
che l'oc
per esser
volta, e
accio
grano
po, com
batter
perditen
non si tr
grano, a
paglia a
si volteg
quello c
to, miet
uente g
paglia
gieta, qu
in capo
il grano
grano s
opra d
chiamat
mezo c
dendo v
fatto da

cerchie, ò correggiate, ò da Caualli, o con Buoi. Con le cerchie la poca quantità si può battere, ouero la molta si può sollecitare, mentre con Buoi si batte, ouero procurare, che per tutto egualmente si batta, però che tal Volta, ò per ombra, ò per altro accidente la paglia tritarsi meno in Un luogo, che in vn'altro, à questo si soccorre con le cerchie. Con Caualli si sbriga molto presto, perche in vn giorno si batte la paglia d'Una gran possessione, ma chi non hà Caualle proprie, bisogna che aspetti le commodità dell'altre, & i Cauallari tal Volta facendo Volteggiar con velocità le Caualle sopra il grano ne mandano assai à male. Con Buoi in otto giorni volteggiando sopra la paglia, e tirando alcuna cosa graue, si compisce quello, che con Caualli si fa in vn giorno, e si come è il più consueto modo, che s'usi, è ancora il più antico. S. Paolo dice, Boni trituranti os alligandum non est.

In qual si voglia modo deue l'Aia esser ben polita, netta, & accomodata con sterco buino misticato con acqua, ouer con creta, ouer con la morechia dell'oglio con la quale si faccia quasi lastricata, e difesa da animali, che la danneggiano.

Deue ancor esser l'Aia in sito alto, e coimo in mezzo, acciò che in occasione de' tempi improuisi si salui il grano in quella sommità, che l'acqua non ci corri sotto, si come con fluore, ò lenzuoli coperto, poi sourapollaci loco si proueda, che l'acqua secondo pioue non c'entri dentro. L'Aie de' monti sono priuilegiate per esser sopra la stre di pietra viva, & esposte in maniera al vento, che in una sol volta, che si getti, il grano resta nettissimo; da noi l'Aie s'usano vicino alle Case, acciò che con la comodità de' portici, si ponghi à coperto la paglia con lo stesso grano, ma oue non si stima la paglia, & oue l'habitationi sono lontane dal campo, come in Campagna di Roma, e di Siena, si fanno l'Aie nell'istesso campo. Il battere, quando non sia Sole, ò caldo, ò che il Formento non sia ben'asciutto, è vn perditempo dannoso, perche il grano ancor lattante s'ammacca, e la paglia Verde non si trita. Potrà l'Economo auuertire, che tutte le spiche siano ben libere dal grano, auanti si leui dall'Aia la paglia, perche il Villano, come quello, che dà la paglia a' suoi Buoi non ci ripara. S'auuerta ancora, che nel leuar la paglia già trita si volteggi, e scuota bene, acciò non ci restino grane dentro, perche l'Inuerno in quelle le Galline del Vulano si gouernano, e tal volta ancor li Porci. Il grano battuto, misticato col loco, ariste, polueraccio, & altre cose ridotte in una massa s'auuenta, gettandolo à pallate contro il vento, & egli, come più graue dell'altra compagnia, sprezzando più il vento s'auanza, e si diparte dall'altra materia più leggera, qual dal Vento è trattenuta più in dietro. Nello stesso tempo con una scoppia in capo ad una peritta s'apparta, e se ne tena, maneggiandola leggermente sopra il grano, l'arena, alcune spicarelle mal compie, & altre cose, che più confusi col grano s'auanzassero, e quest'attione chiamiamo Dileccare; ma reiterato quest'opra d'auuentar il grano, per la quale si fa più netto, e libero da altra compagnia, chiamasi Adarcare, perche col spanderlo contro il Vento, si viene à formare vn mezzo circolo, ouero vn arco, e da quest'attione, qual fassi à poco à poco, spandendo una pallata di grano per volta, il formento viene à custodirsi, e seccarsi affatto dal Sole, e refrigerio ricene dalla rugiada della notte, uenendo bene à lasciar-

Comè
debbz
esser l'
aia.

Auertē.
ze nel
battere.

Del get
tar il
grano
al vèto.

Adarca
re.

celo, perche così fresco, e secco portato sul granaro, si ripara meglio dalla putredine, dalla quale nascono le farfalle. Il Villano à cui poco preme la nettezza del grano, come hò detto, non usa diligenza nell'auuentarlo, perche restale, se dal Padrone non è sforzato, & auuertito, però non l'auuendo essi quieto, se si fa gettar la terza volta. Costumasi, che quest' arco non si muoua, ancorche fornito d' auuentar il grano, sino all'arriuo del Padrone, ò suo facitore, sì per assicurarsi della fraude, perche vedendosi in parte mancante, saria manifesta, sì perche il Padrone ne fa leuar dalla parte posteriore quella quantità di loglio, vena, e grano imperfetto, non ancor uscito dalla tonica, tutte materie, che come più leggiere sono restate in dietro, le quali gridicherà, per lasciar il resto del grano netto, e bello, bastanti, che non saria se ce la muticasse. E perche per ragione della soprannominata granezza il miglior grano è quello, che nell' arco più s' è auanzato, però dalla parte anteriore di quest' arco si deuono leuar le sementi, come del più perfetto grano, che ci sia, dapoi sia auuertito l'Economo d' hauer egualmente la sua parte di quest' arco. e massime nella parte anteriore, oue, come hò detto, il grano, per causa della granezza, è più perfetto, & in questo i Villani sono assai scaltri, & accorti, con scendo il lor vantageggio, e valendosene nel misurar la lor parte. Il partir questo grano col staio colmo, ò battuto, ò raduto, poco importa, pur che sia egualmente fitto, ne sia tocco più uno staio, che un' altro di piede, ò pala, ò altra cosa, ma stia dritto, paro, & accomodato in maniera, che mentre s'empie, ò da se non si muoua, ò non s'abbia da muouere. Si come con tal' occasione raccordo, che nel vender il Frumento s'abbia cura, che il soffitto, ouer tassello non si scuota, ò tremi, perche quello, che lo compra, accorgendosene, quasi ballarino della tarantola, non si fermerà mentre s'empie lo staio. Potrai ancora, quando sei vicino à misurare il tuo grano venduto, farlo maneggiare, e riuolgere, perche torna assai conto, e quando si misura, ficciasi con pala grande, accioche con due, ò tre palate s'empia lo staio, qual dalla minor quantità di palate meno si scuote. Questo è da considerare, che il grano in alcun modo si riponga, prima, che sia ben' asciutto, perche altrimenti si riscalda, producendo farfalle, vermi, e bucadosi, e questo viene per lo più dall' humidità non asciutta, che in quello resta, qual corrompendosi, genera questi animaletti, ouero nella già corrotta, quando il grano ancor nella paglia humido s'ammonta; la grassezza ancor del terreno produce le farfalle. Contro questo se ti spande calce vna sopra, accioche dalla siccità di questa il grano s'asciughi, proibendo questa corruzione, e faccia morir li già nati animaletti. Si conosce, quando il grano sia ben' asciutto, col pigliarne un prugno, e stringendolo, s'auuerta se sfugge dalla mano è asciutto, e secco, se ne resta nel prugno, quanto se n' è preso non è asciutto; Similmente se con denti si strigne vna grana, si senta, che subito si rompa, è secco, ma se prima s' ammacca, e poi si rompa, non è secco à bastanza. Caso si riponesse non asciutto, col passeggiarlo, e rimouerlo due volte il giorno, se li porge commodità d'esser' asciutto dall'aria, e venti, pur che sia in granaro, oue spirino, e massime de' Settentrionali, alla qual parte deue esser volto il granaro, e le sue finestre, perche questi venti di sua natura asciugano più, che gli:

Non si muoua l'arco se il Padrone non l'ordina.

Anni so de' Con tadini.

Modo nel par tire, e nel ven dere il grano.

Come si cono sca quã do il grano sia secco.

Quale il gra uaro.

Australi. Ma quando s'hauessi à ripor' il grano in buche, ò pozzi, come si costu-
ma altroue, non vi si ponga prima, che non sia benissimo asciutto, perche si come
in pozzi si conserua meglio, che su i granai, perche sia ben' asciutto, perche oue
non entra aria, non può viuere, non che generasi animali, così riposto humido si
putrefà più presto, che sul granato, oue si può asciugar col sudetto maneggiamen-
to; Alcuni hanno hauuto opinione, che questi animalotti si generino solo nella
superficie della massa del grano, e che col mistificarlo col sano del fondo, se li possa
far pregiudicio, e però consigliano à non maneggiarlo, ne mouerlo, ma credo sia
buona regola questa, quando sia stato riposto il grano ben' asciutto al fine della Lu-
na in granaio asciutto, con muro sano ben coperto, e senza fessure, asperso il pani-
mento con quella acquarella, che fanno l'Uliue auanti si stringano, detta Alpe-
chino: ouero morchia d'oglio, & in difetto di questi si potria adoprare decotto, e
foglie d'Uliuo, ò di sambuco, quale per la loro amarezza può difender il grano da
Vermi, con la morte de' sudetti animalotti. Alcuni ancora frappongono le foglie
di lentisco, ò di nibbio, ò d'herba detta oocchio di Bue a' formento; Altri lo con-
fer-
prono di scabbiosa saluatica, della qual noi facciamo scoppe; ma io credo, che ogni uatione:
diligenza sia frustratoria, quand habbia preso il grano mala qualità, ò dall'a morbi-
dezza del terreno, o dall'esser stato riposto in paglia, mentre era humido, da che
subbolendo riscaldato, ne riceue patimento, rimedio à questo sarà il ridurlo in fari-
na presto. Nel partir l'altre cose dopo il grano, da quello, come quasi escrementi
uscite, bisogna hauer solecita cura per l'osservatione del precetto di far conto del
poco, perche quelle spiche mal piene, quei grani non usciti dalla tonica, quel lo-
glio, che resta in dietro nell'auuentarlo gouernan le Galline ne' tempi d'abbondan-
za, ma ne' tempi di carestia esposte di nuouo al Sole. con correggiate, ò Vogliam-
dir cerchie, di nuouo si battono, da poi con vagli si separa il buono da vendere a'
Contadini, non già da valersi per tua casa, per la sua leggierezza, la qual viene con-
trapesata dalla granezza della fava, che ci mistica il Villano, & il loglio si destina
alle Galline, ò Colombi.

Delle varie spetie di Formento, non dirò molto, mentre per commune opinione
l'Italiano sia il più perfetto, e frà gli altri Sofocle cantò.

E celebran l'Italia fortunata

Pe'l bianco Formento, che raccoglie.

Ma trà le spetie dell'Italiano, il grano ordinario sarà il meglio, perche se bene
quello, che chiamiamo Tosello, fa pane candido, è però fallace in maniera nella
Grano
Italiano
fertilità, che sono più gli anni, che solo raddoppia il seme, che quelli, che renda-
dieci, e dodici per corba, come fa tal volta, e questo viene, perche essendo natu-
ralmente senz'ariste, teme assai il malume, dalle quali l'altro Formento è difeso;
Il Formento, che si chiama grosso, se bene non fa pane bianco, ne si fermenta col cre-
scere, mediante il leuitto, quanto l'altro, si semina però ne' terreni grassi, per la
sua fertilità, perche quando non sia atterrato da venti, à che è sottoposto per al-
zarsi molto di gambo, e quando per la morbidezza del terreno non riceua danno
da malumi, rende quindici, e venti per corba. Di questo ce n'è una spetie, qual è
chia.

Delle
Stoppia.

chiaro bianco, serue per minestra, e Torte; pillato, che sia in vn mortaio, ouero in vn pill di legno, oue sbruffato con vn poco d'acqua tiepida, e pesto, si libera da una tal pellicola, e fassi cocino, e buono. Con oncie due di questo si fa una minestra. Si frange ancora, e passa tal Volta per farro, e per far una minestra di questo basta vn'oncia, e mezzo. Mietuto, che sia il Formento, resta la metà del gambo, che stoppia si chiama, nel campo, dalla cui grossezza, e spessezza si fa concetto, qual sia stata la raccolta, e della bontà del terreno; questa segasi, e dassi à mangiar à Buoi, & à Caualli, ma non con buon consiglio, perche si dice, che la stoppia i Caualli stoppia, questo è tanto meglio, quanto sia accompagnata da ogn'altra herba, e che sia lenata auanti, che ci piona sopra, perche l'acqua, che piona fa saltare in alto la poluere, qual non sol s'attacca alla stoppia, ma entra dentro nella cannetta, e la rende poluerosa, in pregiudicio delle bestie, e misse ne de' Caualli. Questa stoppia, ancorche non se ne volesse seruire per sudetti animali, si deue in ogni modo segare, ò abbruggiare, accioche la terra scoperta, sia meglio cotta, e custodita dal Sole, & in caso si volesse abbruggiare, oue sono arbori, ò Viti faccia l'Economo, che se ne seghi trè, ò quattro quaderni vicino à gli arbori, e si ponga in mezzo, perche saria facil cosa, che da qualche vento fosse portato il fuoco alle viti, e s'abbruggiassero. Rattuto il grano resta la paglia, dalla cui grossezza si fa concetto della bontà del terreno; sopra questa douria piovere, perche diuene nera, e perde l'odore. Si dà à Caualli, ma perche è altrettanto sana, quanto di poco nutrimento, bisogna darci ancor più biada del solito, onde n'è il proverbio; **Orzo, e paglia fanno Cavallo da Battaglia.** Misticasi comunemente la paglia con fieno, ò con egual portione, ò con più fieno, e dassi tanto à Caualli, quanto à Buoi, Giumenti, e simili. Di paglia sono innumerabili gli vtili; raccorderò solo la sana commodità di riposo, che ne porge, e la proprietà sua di conformarsi con la qualità per esser uita senza qualità di quella cosa, che vi si pone dentro, tanto per conseruarsi, quanto per ridurle à maturità, perche tanto mantiene caldo ogni Vinanda, & ogn'altra cosa, che se nasconda dentro, quanto conserua la neve, e ghiaccio in quella frapolto, che non si duagli; similmente riduce à maturità le nespole, e sorbe, e conserua le mele, e pere longo tempo. Di paglia ancora si fanno capelli leggerissimi, e sottilissimi, si come ciuili per Dame, come per villeggianti. Non manca ancora, chi di paglia rappresenti ogn'animale, ogn'fiore, e con questi piccoli vnti componga una Vaga, e nobil collana, con quale qual si voglia Dama non isdegna l'ornarsi.

Delle
Spiche.

Le Spiche, quali sono assai pendenti, non temono tanto il malume, perche sopra quelle non si può fermare l'humidità; similmente quelle, che sono, per essersi alzate assai longi dalle foglie, lo temono poco, perche per ordinario sopra le foglie questo si ferma. Erano le spiche presso i Romani in Veneratione, e la prima corona, che usassero, fu di spiche, qual portauano continuamente, quando una Volta gli era concessa, ancorche fissero in esilio, ò prigioni de' nemici, questo honore duraua quanto viueuano, onde Aca Laurenta, per far cosa grata à Romulo suo fratello, ci donò una corona di spiche, come à quello, che era Sacerdote de' campi.

Del

Del Locco s'è già detto, quanto Utile ne venga, per applicarlo à Viti, ad arbori, & à luoghi, oue sia di bisogno per tener il terreno fresco, e solleuato. Le grane di formento si danno ancor à Caualli in tempo di penuria di biade, ma con auuertenza, che sia stato à molle, e poca quantità se gli ne dia, misciato con semola, perche pe'l molto nutrimento li muoue dolori.

Di grano fassi la salda, che Amito si chiama, in Latino Amylum, cioè farina fatta senza mola. Poncsi il solo Formento più volte lauato sino, che si veda, che non faccia acqua torbida, al Sole nell'acqua chiara in stagione mezzana, cuè, ò di Primavera, ò d'Autunno, quest'acqua se li muta una volta il giorno, sino che si veda, che il grano strignendosi con dita facilmente cacci il latte, che succederà in sette, ò otto giorni, secondo la caldezza dell'aria; questo conosciuto si leua il formento dell'acqua, & in vn vaso polito co' piedi si pestia, sino che si veda, che non ci sia grana intiera; ciò essequito, mentre con mani si strigne detto grano pesto, per farne uscire il bianco solo, acqua limpida si getta sopra le mani dello stringente, accioche meglio si separi detto bianco dalla scorza furfuracea, qual bianco si lascia cadere con l'istessa acqua in altro vaso netto, e polito; quello, che resta in mano, cioè le scorze, s'appartano per farle pestare vn'altra volta, per hauerne il secondo Amito, non della perfectione del primo; ma quello, che con l'acqua si conserva già separato dalla crusca, si cola con setaccio spesso, ò con panno lino in vn altro vaso netto, e polito, & in si lascia quietare tanto, che deponendo l'acqua la granezza di quello nel fondo resti quasi chiara. Che seguito, se ne leua l'acqua con destrezza in maniera, che col maneggiarla non s'alzi di nuouo l'Amito ad intorbidarla, ò a farla venir bianca, dapor con pensiero d'aggiungerci più candidezza, se gli pone acqua limpida, e chiara, maneggiando l'Amito con mano polita, si che s'incorpori per tutta l'acqua, dapor si lascia calar l'Amito nel fondo del vaso, come di sopra s'è detto, non rimouendo mai l'acqua se non nel caso di voierla rinouare, e questo da alcuni si replica più volte. Ma quando si voglia asportar l'Amito, leuasi tutta l'acqua, che si può con mani, ò con panni lini bianchi in quella imbucuerati dapor cō mani si leua l'Amito, e sopra panni lini asciutti si pone, e volteggia, accioche da quelli sia sorbita l'humidità, qual nel riuolger trasmette, si lascia al Sole, acciò s'asciughi, ma coperto con altro panno lino più raro, accioche senta il calore del Sole. ma d' i raggi, ò mosche non sia danneggiato nel candere. Seguitisi à riuolgerlo sopra detto panno lino più volte il primo giorno, meno il secondo. e due il terzo, con auuertenza, che se il panno lino fosse humido si muti, caso, che per mancamento del Sole i tre giorni non s'asciugasse, s'aspetti il quarto, & il quinto, & ancora in difetto del Sole si può valer del forno, se bene apporterà sempre rossore all'Amito, ancorche fosse coperto di panni, tuttauia mai si ripouza, se prima non è ben'asciutto in qua si voglia modo, perche in luogo asciutto conseruasi poi longo tempo, non tanto per l'uso dell'innamitare panni bianchi, quanto per farne minestra, e far pigliar corpo à false, & altre viuande, come s'è detto. Trà l'altre virtù medicinali leggesi, che Sclio Sempronio, mentre era assistente à crinellar i suoi grani, sforzato da i gran dolori della Podagra, si pose

Del
Locco.

Dell'A-
mito.

Cōser-
uatione

Delle
grane.

Medici- con le gambe in mezzo al Formento, e n' uscì sano, e questo rimedio usò poi sempre.
na di Dioscoride dice, che le grane masticate, e poste sopra le morsicature de' cani ci sono
grano. di giouamento; e Plinio Vuole, che queste grane arrostate siano di presentaneo ri-
medio à quelli, che sono abbruggiati dal freddo.

Cò gra Dalle grani ne viene ogni peso, e misura. Quattro grani fanno vn dito, due,
ni ogni dita sono vn'oncia, e mezzo, quattro dita sono la palma d'una mano, cioè oncie tre,
misura. con quattro palme, cioè oncie dodici, si forma vn piede, e cinque piedi fanno vn
passo geometrico, mille de' quali fanno vn miglio, che dottamente in questi Versi
fu compreso.

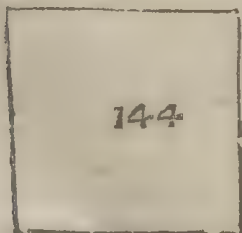
Quatuor ex granis digitus componitur vnus

Est quater in palmo digitus, quater in pede palmus

Quinque pedes passum faciunt, &c.

Due palme poi di mano sono quanto si può capire con l'allargamento trà'l di-
to pollice, e l'auricolare, e questo è mezzo piede, cioè sei oncie, e chiamasi vna
spanna, & vn cubito sono sei palme, cioè oncie dodici, che è quella distanza,
che ritrouasi dalla mano al gomito. Due passi geometrici, cioè dieci piedi sono
vna pertica, qual per quidro misurata in terra, chiamasi vna tauola, se sono cento
piedi di terra. Di que le cento quarantaquattro costituiscono vna tornatura, e
ducento sedici, ouero ducento Venti, & in alcuni luoghi di questo Contado du-
cento Venticinque, & in altri ducento Ven'otto fanno vna B'folca. Che tutto s'è
detto, perche essend'si nomato, e conuenendosi parlare di queste misure, si sappia
cosa sono. Ma perche tal volta occorre in Villa misurare, ò prato, ò campo, non
tanto per vendere, quanto per destinarci la semente, ò sapere se li destinate, ò con-
sueti siano sufficienti, tanto nel grano, come nelle canape, e legumi, ò per certifi-
carsi di fraude, in caso di so, petto, sarà bene, che l'Economo sappia, ò s'i mendi,
qualche poco di misurar' il terreno. Saprà dunque, che debbasi qual si v'g' il terre-
no, che s'h'abbia à misurare, mediante lo squadrarlo, ridurlo à forma, ò si, o qua-
drata, ò rettangolo, ouero triangolare, secondo la sua forma, ò capacità. Questo
squadrare il terreno è il circondarlo con palline, che sono canne, ouero verghe di
canapa, ò d'altro, con le quali per retta linea poste, in terra pian'ate ritte, con vn
pochetto di carta nella sommità, acciò meglio si possino vedere, alte al pari dell'

12



occhio, longi l'vna dall'altra quaranta, ouero cin-
quanta passi andanti, si denota quella linea, che in
terra non si può commodamente fare, e se bene in
caso di necessità si procura di ponerle con rettitu-
dine con l'occhio, non è però bene, perche il più
delle volte assai inganna, ma bisogna adoprare vno
stromento uoto, & usato dagli Agrimensori squa-
dro detto, per le fissure del quale si guardi senza pe-
ricolo d'errare. Con questo dunque poste le palline,
secondo la rettitudine, e figura di quelle, fin si in
carta la pianta del terreno, insieme con le misure

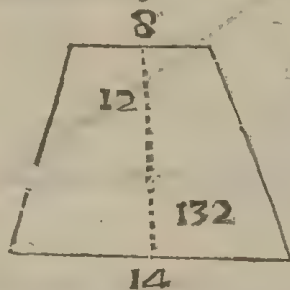
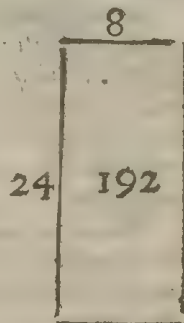
leua-

lenate
dalle p
questa
molto
e tan
chiam
perfett
Ma
lungo
vede.
ue, m
24. fa
tornatu
numero
sudetto

11. via
del mi
tornatu
D. s
rella d
Di que
gura q
della op
vna di
ventici
20. con
vna t
misura
che va
figura
ò si s
e simil

lenate, e notate nell' assaggiare con la pertica si detta, e per esempio se la figura dalle palline signata, sarà quadrato perfetto, cioè di linee uguali, come si vede. Di questa misurata Una parte, che si figura dodici pertiche, la moltiplicarai in se stessa, dicendo 12. Via 12. fanno 144. e tante sono le tauole della superficie, ouero aere (che così chiamasi il Vacuo, ch'è tra le linee misurate) del quadro perfetto, il che sarà giusto Una tornatura.

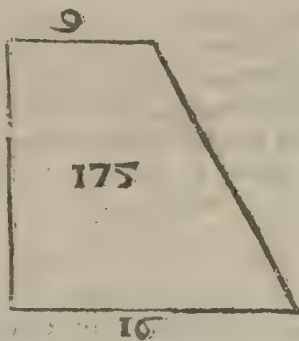
Mà se il misurato sarà di figura quadrangolare, cioè più longo, che largo, mà di linee opposte uguali, come qui si vede. Et tu misurata Una parte, o linea longa, ed Una breue, moltiplica il minor numero col maggiore, cioè 8. Via 24. fanno 192. e dirai giustamente, ch'il misurato è Una tornatura, con l'auanzo di tauole quarant'otto, perche il numero cento quaranta quattro, v'entra Una sol volta col sudetto auanzo.



Mà se la figura hauesse due parti, o linee uguali, e disuguali, come nella presente figura; questo misurasi nel mezzo, ou'è notato la linea de' punti, la quale misuratura si presuppone dodici pertiche, e sommato le misure delle linee opposte disuguali, che si figurano Una quattordici, e l'altra decidotto, faranno Ventidue, della qual somma ne piglierai solo la metà, che sono Undeci, e dirai

11. via 12. fanno 132. e tante sono le tauole del misurato, cioè 12. tauole meno d'Una tornatura.

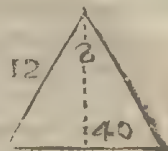
Dassi ancora il caso, ch'oltre lo squadrato 14 resta del campo da formare una figura simile. Di questa v'è misurata prima l'altezza, che figura quattordici pertiche, dopoi la misura delle opposte linee disuguali, che si figurano una di sedeci, e l'altra di noue, Unita farà venticinque, la cui metà sono dodici, e mezzo,



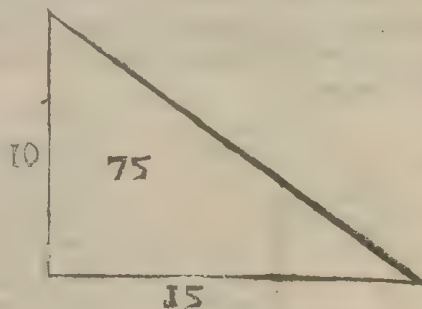
con che moltiplicato il 14. fanno 175. e però dirai, che la giusta misura sia Una tornatura, e 31. tauola. Potriasi ancora questa figura in altra maniera misurare, tirando Una linea dalla fine della minor linea figurata noue pertiche, che vada diuita ad intersecare la linea maggiore di pertiche sedeci, e diuisa la figura fermarne un quadrangolo, e un triangolo, quali misurati ne' sopradetti, o si ssequenti modi, si vedrà, che fanno la ista misura, che qui s'è mostrato, e similmente l'antecedente figura potriasi con due linee nel sudetto modo tirate.

vate dalla estremità dell'i minor linea ad intersecçare la maggiore, costituire un quadrangolo, e due angoli, ò trapezzi, il che riuscirà nel sudetto modo, ma deuesi sempre sfuggire il far' assai quello, che si può far con poco.

Altra figura ritrouasi, che chi amasi triangolo equilatero quale non è altro, che la metà d'un quadro perfetto, come si vede. Di questa se ne misura vna linea, quale si figura 12. e d'100 misura nel mezzo, ou'è notata vna linea de' punti, che si figura otto, e dice i 3. via 12. fanno 96. la cui metà sono 48. e tanto sono le taule del triangolo equilatero.



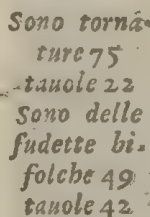
Habbiamo ancora un triangolo detto ortogonio, d'angolo retto, quale con poco differente modo si misura, peroche la lōghezza delle due linee rette, delle quali vna si figura 10. e l'altra 15. moltiplicata costituisce la somma di 150. la cui metà (perche questo angolo è la metà d'un quadrangolo) fa 75. e tanto è la misura di questa figura.



Porge ancora il caso, che fuori del primo squadrato resta campo di varia figura: questo con lo squadrarlo si ri-

duce ad vna delle sudette figure, per bauerne la misura ancora di questa dalla linea retta del campo squadrato si misura verso la confina di questo campo, oue hor s'annucina, ed hor s'allontana, e chiamansi bote, le quali con lituiscono di tre linee dette figura di quattro linee, dette trapezzi, come sopra, e triangoli; e le misure di queste bote unite, e sommate insieme, si riducono, ancorche fossero piedi à taule, & à tornature, sempre offeruando quante volte entri il numero 144. in qual si voglia misura de' campi, sommati, & uniti, ouero il ducento venti, ò altro numero di taule della Bifolca, volendone Bifolche, ouero il numero delle dodeci oncie del piede, in caso, che si volesse misurare sinistra, ò porta, ò lauoro minuto, perche dell'oncie nel misurare i campi, per ordinario non si tiene conto, ancorche, come hò detto, dall'oncia ne venga il piede, e il piede costituisca la perica. Hò intrapreso il lasciarmi intendere con la misura di periche col presupposto, che meglio si leghino i caratteri manufatti, che le lettere minute. Non mancano, chi più esattamente con oncie, e minuti, anzi minimi, insegnano, si come con più quantità di figure mostrano più perfettamente il modo di misurare, ma per quello, che possa bastare à un'Economo, per sapere presso che poco il conto de' suoi campi, le sudette Figure con l'infra scritta forse lo satisfaranno.

Quanto



Quanto al peso, certā cosa è: che ogni Onfice, ogni Spetiale, & ogn'Uno, che maneggia denari, hà li suoi pesi. quali principiano cal grano. perche con grani 24 fanno vno scrupolo, e con trè di questi fanno vna dramma, e con dramme otto, si costituisce vn'oncia, e dodici oncie fanno vna libra, e venticinque libre sono vn peso (se bene nella Foglia di Moro vogliono far vna libra à far vn peso) trè pesi, e cinque libre per ordinario è il pesare d'vno staio di Erano, poco meno, ò poco più, secondo la qualità de' terreni, e de gli anni; di stiaia fanno vna corba, cinque corbe costituiscono vna salma, ò vogliono dire soma, qual di fermento in farina ridotto si creda possa bastare per vna bocca, perocche se bene gli huomini fatican-

tinne m'ingiano più, le Donne, e i Padri non si consumano; la metà del sudetto staio chiamiamo Una quartarola, per esser la quarta parte d'Una corba; Questa quartarola si divide in quattro parti, Una delle quali si come l'altre, quartirolo, è nappo Vien detto, e quello diviso ancor'egli in quattro parti, quarticini sono nomati.

Misure
di peso
antiche.

Gli Antichi haveuano ancor'essi modo di misurare, che da cosa manuale trahe il principio, perche il lor sestario essend' formato con due emme d'oncie dieci l'Una, era oncie Venti, e quella emina può esser, che fosse, quanto grano si poteva tenere in Una mano curuata, con le dita congiunte, e che ambidue le mani così geminate, cioè due emme facessero il sestario. Il tutto può esser certo à ciascheduno con la proua, perche vedrà, che quanto grano cape in Un' mano curua, come di sopra, sarà oncie dieci, & oncie Venti capiranno ambidue le mani congiunte, dalla qual Unione è venuto forsi la barbara parola de' Rustici usata di gemina, ma in effetto emina non vuol dire Unione, ne geminatione di mano, ma viene dal Greco, significando metà, perche Un'emina antica era la metà d'Un sestario, come s'è detto, sei de' quali sestari (che perciò così fu detto) formano il congio, che era libbre dieci, al quale corrisponde molto bene il nostro sudetto nappo, o quartirolo, e trè congi facenano Un moggio, che era libbre Ventisette, è trenza, e come tale

Corrisponde
ti alle
Bolognesi.

lo descrive Plinio, e quattro congi erano un'Urna, che corrisponde alla nostra quartarola, e due urne erano Un'anfora, che si può dire di noi Uno stato, e così le misure della Madre de' Studi sono Uniformi all'antiche de' Romani. Hauuano di più i Romani maggiori, e minor misure, e pesi, ma perche tutti si possono ridirre a' sudetti, o vengono da' sudetti; e perche queste sono le più praticate, e nominate da' Scrittori antichi d'Agricoltura, perciò di questi mi sono valso, tanto più volentieri, quanto vedo, che hanno similitudine con le nostre usate in questi tempi, come hò accennato, sì per testimonio di Plinio, di Dioscoride, Alessandro ab Alessandro, Giorgio Agricola, Polidoro Virgilio, Celio Rodigino, e de' PP. Donato, e Villalpandi, & altri, come perche ancora da molte congettture irono esser tali, prima perche ordinano gli Antichi scrittori, che con quattro moggi di grano, quali, com'hò detto di sopra, sono dodeci quartiroli de' nostri, si semini Uno de' loro giugeri, e noi con dodeci quartiroli pur seminiamo Una delle nostre Bifolche. E se bene pare, che il giugero delineato da Columella sotto la longhez-

Aggiun-
stameto
del Giu-
gero an-
tico co-
la Bi-
folca
Bolo-
gnese.

za, e larghezza di 28800. piedi quadrati, ridotte alle nostre tauole, sia più grande della nostra Bifolca, con eccesso di circa cinquanta tauole. In ogni modo bisogna sapere, che il piede antico de' Romani era minore del nostro oncie due, & un tantino di più. Tale è l'Usato da Vitruuio, tale è la misura, che hò veduto in un congio antico in Roma nelle Case Farnesiane, col quale si sono misurate le Colonne del Panteon, & aggiustate con l'histoire de' gli Antichi. Per il qual mancamento del sudetto piede, ogni quindici piedi Romani non sono, che dodeci de' nostri; si che se della somma delle 288. tauole, che iaria un giugero Romano descritto da Columella, se ne leuano d'ogni quindici piedi di trè, resterà delle nostre tauole num. 230. edue terzi, poco differenti dalla nostra Bifolca, qual è talvolta tauole 225. & in alcuni luoghi 228. & in altri 230.

Chia.

Chiamano Formentone certo grano grosso, rotondo, e per ordinario di color giallo, ma per straordinario nero, rosso, o bianco; questo dal Fuffio è chiamato Formentone Turchese, dal Mattioli Indiano, e da altri Siciliano, ancorche il Mattioli ne descriva un'altra specie sotto nome di Siciliano. La coltivatione di questo da noi poco si pratica, perche volendo terreno grassissimo, in luogo di quello, forse con miglior consiglio, nel terreno grasso poniamo la Canepa. Semina si di Primavera, e l'Aprile, nato si zappa ancor due fiore; Alza un gambo grosso, nodoso, e alto, come canna; ne' nodi alti da terra più di due piedi tra le foglie, che ci sono, caccia alcune guaine lunghe una spanna, nella sommità pinacchiate con certe fila di vario colore, in queste si racchiude la spica con le grana, quali in tempo d'abbondanza si danno a Colombi, e Galline, ma in tempo di carestia, ridotto in farina, se ne fa polenta dolce, e da Villani, che se la mangiano, è affermato, che sazia assai, ma dà poco fiato.

Il Garzo Lanario, la cui coltivatione hauer apportato nome a gli Antichi Agricoltori Boiognesi, n'occorre non solo, quanto si legge in vari Autori; ma il Vedere, che a guisa de' Fabij, Lentuli, e Ciceroni si ritrovino le antiche famiglie in Bologna de' Garzani, e de' Garzaria. Si serbano in stanza asciutta i Garzi più grandi, e più grossi, eletti per seme, al principio d'Aprile, scuotendogli, si caua il seme, e nella terra vigorosa, e ingrassata molto, ben lavorata, è con aratro, o vangha seminato, con rastello, è legger zappatura si cuopre. L'Ottobre seguente le piante si trapiantano, ponendole un piede distante, in terra con aratro, o vangha lavorata, facile, dolce, e magra, in che consiste la bontà del Garzo, e perciò raccolti, quando son ben secchi, si conservano in stanza lontana in tutto da ogni humidità. Servono questi per alzare il pelo ad ogni artificio di lana, e perciò con gloria dell'Agricoltura Bolognese sono comprati da Mercanti Forastieri con tanto utile, quanto di Canepa, e tal volta ancor maggiore. Chiamasi da Greci Dipsacos, quasi contrario al veleno, con cui uccide il Serpente Dipsas. Peroche asciugando questo in cfiremo tutti gli humori del corpo, cagiona per gran sete la morte. Le foglie di questo assai larghe, concave, e congiunte vicino alla verga del Garzo, ritenendo l'acqua, e la rugiada, come una scodella, porgono per contrario comodità d'estinguere la sete ad ogni animale. E più volte io hò veduto le Quaglie abbeverarsi in queste foglie. Si dice ancora Labrum Veneris, perche le Donne si servono di questa sudata acqua per farsi belle. Vogliono, che si ritrovi l'Autunno un Verme, in que' Garzi, quale portato al collo, è legato ad un braccio, liberi da Quartaana. Similmente la radice di questo bolita in vino, tanto che venga, come cerotto, sana le fissure del sedere, e le fistule; ma bisogna questo medicamento, per consiglio di Dioscoride, conservare in vaso di rame.

La Lente da Latini Lens, quasi Lenis, perche è molle, e senza alcuna ruga, è Iente asprezza. di Gennaio per tutto Marzo si può seminare, e coprire con zappa, ouero erpico in terra sassa, magra, un poco ingrassata, e dolce, ma assai asciutta, perche nel fiorire lussureggiando di sua natura, quando habbia assai humore, altre de

dità, che il piano. Comendano il seminarla nel crescere della Luna, e massime nella duodecima. Due quartiroli bastano per empire una tornatura, e tre una Bisfolca, il tutto s'intende della buona, perche se si ponerà in acqua, si vedrà, che buona parte souranuota, e questa non è atta a seminarla. Se si farà fare quattro, o cinque giorni in lettame secco, e polueroso, nascerà bella, e prosperosa pe'l vigore, che da quello ricenerà, oltre che nel seminarla con questa misticanza, verrà meglio com-partita. Pare ancora, che faccia bene ne' luoghi frondosi, e trà gli arbori. Raccolta, e ben'asciutta si conserua ne' vasi, oue sia stato oglio, ouero trà la cenere. Vfo. Mangiasi in minestra da grasso, e magro, quella cotta con carne salata, saturei, aneto, e porro; questa con tarantello, saluia, aglio, e petroselli. La Lente è contraria al sangue, e ne' nostr. corpi lo diminuisce assai; quindi è, se li d' impetuosa, e subita colera trauagliati ne mangiassero assai, si temperaria quel straordinario affetto. Similmente la sua herba posta sopra le tagliature, ferma il sangue. Il suo decotto si dà ordinariamente a quelli a cui principiano i moruiglioni, da noi detti varoli; ma c'è, chi gagliardamente contraria quest'opinione; sarà dunque meglio il suo decotto pigliare, senza spesa di Medico, ben salato, quando sarà bisogno di soluere il corpo. Nel condirla, chi ci mistica sappia, o altra cosa dolce, s'è errore. Castor Durante.

Si licet extollat Pelusia muncra Nilus

Dulcia si addideris toxica dira facis.

E che Venisse d'Egitto l'Epigrammista ce l'accerta.

Accipe Niliacam Pelusia munera Lentem

Vilior est alica carior illa Faba.

S. Girolamo però nel Libro nono sopra Ezechia dice, che la Lente non si chiama Pelusiana, perche si generi in, ma perche di Tebaida pe'l Nilo al Pelusio si portaua. Secondo Teofrasto era questa usata assai in cibo da gli Egizij, e Greci. Eraclio Tarentino, Una viuanda di Lente, e Bieca dana a mangiare a sani per preseruarli a gli amalati per sanarli; e Tauro Filosofo principiana il suo mangiare da una viuanda fatta di Lente, e Zucca trita minuta. In Ateneo presso i Stoici era proverbio; Che il sapiente tanto sa far bene ogni cosa, come condir ben la Lente; & in vero mentre s'è trouato, chi permuti una opulentiissima primogenitura in una minestra di Lente, si può credere, che allhora fosse in grand'uso, e molto gustosa, ouero, che hora gli Huomini si siano fatti tanto delicati, che questa sprezzando non l'usino. I superstitiosi Romani haueano la Lente per mal auguro, onde Plutarco nella Vita di Crasso riferisce, che il suo essereto prese auguro della rotta, che hebbe, dall'esserli dato Lente per carestia d'altre grani, tanto può tal volta una vana opinione, che la brauura de' forti, è superata da una cosa vilissima.

Lupino

Il Lupino si semina, o per mangiare, o per ingrassare il campo, quello d'Autunno, questo subito, che s'è raccolto, quello si cuopre con picciola gleba arando, ouero nell'arato si zappa, o erpica; questo si spande sopra il terreno non lauorato, nel quale, incorché non lo toccasse, allonga la radica, & alligna, e perciò è chiamato Lupino, poiche a guisa di Lupo appetisce la terra. Da questo non coperto

perciò si può conoscere, che quando i semi non nascono, non è total difetto della terra, come Vuol quelli, perche si vede, che ancor de' Lupini, quali d'alcuni anni non son danneggiati, molti non nascono, mà in qual si Voglia modo seminato, Vuole terreno dolce, magro, leggiero, e facile, e sito caldo. Ingrassa meglio, che qual si Voglia cosa, e massime le Vigne, perche non porge morbidezza, ne calore, mà mal'odore alle Viti. Ingrassi ancora mirabilmente posto alle radici degli arbori, & i frutti difende d'infirmità, e con la sua amarezza da animali nocui, oltre che spegne ogni trist'herba, che Vicina ci naschi. Cuopresi quand'è in fiore, ò con l'aratro, ò con la vanga, per ricenerne quest'Utilità. Non Vuole alcuna coltuatione, e questo perche meglio crescendo pe'l caldo, non desidera humore, qual mediante il lauriero, le discende a raffreddar le radici. Il seminato per mangiare si raccoglie, secco, che sia, ò per tempo humido, ò le teghe sole, e la paglia s'ara sotto. Alcuni lo raccolgono di notte, accioche i grani non cadino. Altri à bello studio raccogliendoli di giorno all' hora calda, lasciano cadere qualche grane isparmiando il seminarli per l'alt'anno. Raccolto si conserva Un secolo in stanza asciutta, e massime se Vi potesse capitar fumo. Volendolo Usar per Buoi se li fa, col bollir nell'acqua perder l'amarezza & à loro è cibo sano; per gli huomini, col farlo star'assai à molle perde l'amaro, e diuen dolce, onde interrogato Zeno Citrio, Uno de' cenanti con Ateneo, per qual causa era più affabile, e di conuersazione dolce, dopo che hauea beuto, rispose, perche sono della natura de' Lupini, quelli quanto stanno più à molle, Vengono più dolci. Bruirino, e Valeriano scriuono d'un tal Pittore detto Protogero, che Vineo solo de' Lupini, con quali, e la fame, e la sete in vn'istesso tempo scacciava. L'opre di questo furono tanto stimate, che Demetrio volse più tosto non prender Gialiso patria di costui, che guastar le sue pitture, come era forzato di fare se la voleua. Si mangiano, ancorche dolci, aspersi di Sale, per renderli più gustosi, & in caso di gran penuria sono di gran solleuamento alla pouertà. La farina di Lupino fa la pelle, e la carne morbidissima. Il suo decotto libera da rognà.

Confer-
uatione.
Vlo.

La Melica, che Medica ancor vien detta, perche forse di Media Venisse, chia- Meleca.
ma in Toscana Sagina, perche ingrassa le bestie, e con le frondi in herba, e con grani secca. In Lombardia dicesi Sorgo, perche sorge più presto, e più alto d'ogn' altro grano. Vnà specie di bianco è chiamata da Dioscoride Miglio Indiano, forse con pensiero, che d'India Venisse; mà Aluigi di Gio. Venetiano dice, che Venne d'Armenia, oue Maiz è chiamato, e che Un'Oratore Venetiano di Costantinopoli, primo l'introdusse nello stato di quella Republica; mà perche di questa bianca poco usiamo, passiamo alla rossa, la quale di due sorti conosciamo, Vna che s'alza à guisa di canna ben otto, ò dieci piedi, e nella sua sommità apre Vna Spica, ò Panocchia con molte fia assai sparse, in capo alle quali è appeso il seme; Vlo.
questa maturata, eridotta à casa; non si batte con le Canalle, per non guastar quelle fila, mà in passando la panocchia trà vn pezzo di perlica spaccato si strigne, e se ne cava il seme, scriuendo le fila illese, delle quali se ne fanno scoppe da tener politi li panni, e li soffitti; se ne fanno ancor scoppe da uccitar i panni con

Sito. Terra. molto, & utile comodità. L'altra specie di rossa, è pur Capilina (poiche in due poco differenti questa ancor si divide) è più commune, questa si contenta d'alzarsi quanto un'huomo, è poco più, caccia una panocchia assai vuita, a guisa di pigna, molto più abbondanti di grane, che l'altra sudetta. Questa batesi con Canaile, è con correggiare, è con Buoi come il grano, eccetto però quella poca, della quale si volesse seruire per scopettere, e ggenti per maneggiare, e nettare alcuna cosa nell'acqua. L'uno, e l'altro ama sito caldo, paese aperto, terra grassissima, humida, anzi fangosa, è vallina pe'l molto humore, che riceue, e però si pone con tant'utile, con quanta prudenza ne' terreni vallini di nuouo scolati, & assodati, perche se prima vi ci ponesse formento, è altro grano pe'l souerchio humore, e Vigore lussureggiando, non fariano bene. Quindi è, che da questo grano tal terreno è mortificato in parte, e meglio serue pe'l formento. Altri ancora la pongono in quei terreni, quali il Verno stanno coperti d'acqua, poi la Trimanera dal Sole sono asciutti, e questo perche altro grano non d'alligieria, e la Melega, che tardi si semina, cioè l'Aprile, e'l Maggio, può aspettare, che s'asciughino, bastano due quartiroli per una bisfolca; si cuopre con zappa, ouer erpico nella terra arata; Natasì zappa due volte col scalzarla assai, ma quando comincia ad alzarsi, si dene zappare di nuouo la terza volta, e con ridurli terra al piede si rincilza. Semina si ancor molto più tardi, come il Luglio, e l'Agosto, per darla, mentre è in herba, alta sol due piedi da terra, a' Buoi.

Vlc. La farina della Melega è mangiata, è da sè, è misticata con altro grano fatta in pane, è in polenta, con la quale scacciano la fame il Verno i Rustici. Con questa farina s'ingrassano i Porci, misticata nell'acqua, e se li dà a bere. Con Melega si gouernano li Colombi, si dà a Caualli misticata con semola, ma è trista biada. *Utilità.* Si cuoce per dar a' Buoi, si gouernano li Galli d'India, e le Galline, quand'è gran freddo. Con li gambi si scalda il forno, e la sua midolla fa ottima cenere per le bugate. Co' stessi gambi si fasciano arbori per ripararli dal Sole; si chiudono fenili, & horti, si fanno tetti, e questi gambi tagliati minuti in tempo penurioso di strame, si danno a' Buoi, & a' gli Asini. Le radiche sono d'utilità ancor esse, perche asciutte s'abbruggiano con isparmio di legna. Ma in quei campi, oue si frequenta per molti anni continui poner la Melega, queste radiche marciscono, e restituiscono al terreno quella pinguedine, la quale hanno sugata; Ma ne' campi di mediocre grassezza non occorre usare Melega, perche assorbendo ogni lor Vigore, li rende sterili.

Miglio. Il Miglio così nomato, perche un grano ne produce mille, e pure nella semente d'un quartirolo, non se ne raccolgono mille quartiroli, la causa è l'vniuersal' a' tutti i grani, cioè, che mai nascono tutti quelli, che si seminano, ne in questo potiamo *Coltivations.* incolpare la terra mal lauorata, perche è con Vanga, è con l'aratro profondamente pe'l Miglio si prepara il Verno, da cui geli, è neui bisogna, che sia ridotta in poluere, anzi i Villani, d'quali è di molto solleuamento questo grano, lo pongono nella meglio terra, e più libera d'arbori, dolce, e facile, che habbiamo, grassa ancor di sua natura, è da loro ingrassata humida, è fresca, in questo campo, oue non po-

tiamo

tiamo inacquare. E se il Padrone non ci pone cura, lo pongono ne' canepari, non facendo caso, che pe'l dimagrimento grandissimo, che vien dal Miglio si guasta il caneparo. Questo nascer male del Miglio non si può attribuire à freddi, ò geli, che l'habbino morto, perche si semina misticato con poluere, e si piglia con due dita, in luogo di pigliarne un pugno, al fine d'Aprile, ò al principio di Maggio, e si raccoglie l'Agosto, dentro a' quali tempi non c'è pericolo di freddo. Li danneggiati an mali hanno molto da viuere assai sotto terra, si che il Miglio, qual si deu far'esser vicino alla superficie della terra, ò non ritrouono, ò non curano, oltre, che essendo frequenti le pioggie il mese d'Aprile, e Maggio per ordinario, il Miglio nasce presto. Questo mancamento di nascer raro il Miglio pronoue da subbollimento, ò Vogliam dire da riscaldamento, che l'auuene quando per volerlo battere con grandissimo abuso, e pregiudicio fanno stare in monte le panocchie tagliate, e mature, & acciò più si riscaldi lo cuoprono di stuoie, e cose grani, da che ne viene, che meglio e chi dalla panocchia, quando lo battono auanti il leuar del Sole. E lo stesso ne più, ne meno succedereia se lo lasciassero asciugare dal Sole, ma la fatica di difenderlo con una guardia da galline, li fa esquire quello, che è la rouina di questo grano.

Il diligente Agricoltore non si vale per seminare di questo Miglio battuto con riscaldamento, ma elezione un buon manipolo nell'atto del mietere lo fa stare al Sole, poi asciutto lo sospende al soffitto in luogo auce non regni humidità, sino che uenghi l'hora di seminarlo in giornata humida, ò nebbiosa da lui amata. Ne Paesi oue si possa inacquare mietuto l'orzo, ò il formento in quello stesso terreno vi si semina il Miglio, che è forse l'altra specie di Crescentio posta. Ricerca questo la sudetta stessa coltinatione, come l'altro, oltre il ponerlo in terra dall'acque inhumidita, acciò presto nasca, e subito nato si seguiti inacquarlo sino, che per maturità biancheggi. L'uno, e l'altro bisognerà difendere da Passeri, e Colombi con fantozzi di straccio posti, oue è il Miglio per spauentarli; Ouerò s'accomodano due tavolette in equilibrio compartite, e simili, queste dal vento mosse spauentano col strepito i sudetti animali, e chiamansi frulli, à quali l'aggiunta a' un sonaglio apporia maggiore occasione di spauento, ancora à Volatili saluatici. V'sano in Sicilia un'altro Miglio bianco più grosso, & più saporito del nostro quale non riceua questo suco pur che sia grasso. Del Miglio non si getta cosa alcuna, perche il suo gambo secco si ripone per Buoi, esso ben asciutto, e nascosto in luogo priuo di humidità, & oue non regnan venti humidi si conserua molti anni. V'arrone dice, che in Pozzi ben'asciutti si conserua cento anni. Altri in botte ben chiuse postolo, il conseruano longo tempo tenendo la botte in luogo asciutto. Hà ancor proprietà il Miglio di conseruar non solo gli altri grani misticati con esso, riparando i da putredine, ma i frutti riposti nel Miglio benissimo conserua, come s'è detto. Può essere che la minutezza de' suoi grani, con la quale molto s'unisce causi, che non c'entri arià, con la quale entrando per ordinario congiunta humidità, causa putredine. Da gli uccelli, & huomini è mangiato il Miglio senza il guscio, del qual libero nò è di tanta durata, e però dene l'Economo auertire, che non ne faccia pillare se nò quella

Vlo.

Cōser-
uatione

Vlo in
Cucina

quantità, che per sei Mesi possa bastare per uso della sua casa, perche pillato deterriora. Di questo vn'oncia balsa per vna minestra. E perche ama molto la compagnia del latte, e del siero, rendendosi non solo gustoso, ma meno nociuo, quando si cuoca, quindi è, che li Pastori l'usano assai. I Tartari non seminano altro grano, che Miglio, del quale fanno pane, e polenta con sangue di Camello impastata, similmente ne fanno vna beuanda, qual chiamano Bilsa. e così di Miglio solo viuono. Sù le tauole comparisce in minestra cotto in brodo, ò per giorni di magro con oglio, ouer ligato con latte d'amandorle, ò pignoli, con pasta di marciapane, ò con noci bianche, e sane, ma peste. Se ne fanno ancor torte assai buone per la fameglia. Ridotto in farina se ne fa pane, qual fresco anzi caldo è assai buono per esser di gustoso, e frangilità sotto denti; ma indurito non si può mangiare, onde questo si pesta di nuouo, e ridotto in poluere setazzato si torna ad impastare con acqua, e butiro, poi fattone macheroni in quella forma, che si chiamano Strozzapreti, di noi Gnocchi, si cuocono nel latte, da poi inuolti in cacio parmigiano grattato, con assai butiro si condiscono: e se Vuoi, che per la sera n'auanzi, nascondene vna parte, perche r'assiccuro, che il piatto vuoto leuarai di tauola, ma questi così nascosti per la sera riscalderai, ò in tegame, ò nella padella, perloche faranno vn crosto friabile, e gustosissimo. Grattato ancor detto pane già venuto troppo tosto, e pesto à cuocere con carne, zaffaranno, e canella fa buona viuanda alla spagnuola. Con la farina ancor si fa polenta, la quale in tempi penuriosi serue in luogo di pane, anzi per lusso fatta in latte mislicata con cacio, e ricotta, e carne magra piccata è molto buona, ma sempre viuanda per la gola delicata, e lo stomaco non affamato poco grata, e puosi si chiamare più tosto Pulmenta, che Polenta. Con Miglio si governano i primi Pulcini, i Colombi, gli Vccelli, e le Galline con abbondanza d'oue.

Seruesi del Miglio ne' dolori dello stomaco, e del ventre applicatoci caldo in vn sacchetto, e questo perche conserva assai il calore anzi i rustici tengono, che se il dolor sia mal di costa, che col Miglio non se ne vada, ma ogni altro dolore si dissipi, oltre altre qualità ristrette in questi Versi.

Puls ciet vrinam Milij: sed suprimis aluum,

Formentisq; leuat tormina sœua suis.

Dell'Orzo.

L'Orzo dal Latino Ordeum, quasi aridum prima d'ogni altro grano si seccà, ouero quasi oridum per hauer l'arista più rsuta del grano, pe'l grand' vtile nella Medicina, da gli Antichi fu chiamato nobilissimo Formento. Se bene è controuerfia se quell'Orzo, che noi adopriamo sia il tanto celebrato da gli Antichi, & il Budeo è di contraria opinione, al quale per non entrare in contese, rimetto il Lettore. Desidera l'Orzo terra nera, e vigorosa. Fa ancora bene nella dolce ingrassata, perche da quello stabbio ricenendo calore, meglio dal freddo, qual teme più del grano, si difende. E si come si matura più presto del grano, così più presto ancora si semina, cioè à mezzo Settembre, e nel modo istesso, che si semina il grano. Nasce in sette giorni da vna punta cacciando radiche, dall'altra foglia, quale è più rsuta di quella del grano, e perciò benissimo si conosce; Vuole esser più raro del grano, perche più con multipli caspijce. Ma perche il più delle volte ce n'è mol-

to del bucato, è molto se ne perde per il freddo, e perche è grano più grosso, così con la tonica come si semina, del formento se ne pone più seme di quello per bis-
 folca, cioè Una corba, & Una quartarola. Nell'aria libera com'ogn'altra biada fa Aria.
 molto bene, ma non ricusa qualunque altro sito pur che il terreno sia grasso; teme il malume molto più del formento, perche tenendo le spiche ritte riceue l'humidità, qual nelle spiche del formento pendente non si può fermare. Si douria sar-
 chiare, ò roncicare, ma dapoi, che non s'usa col grano, è frustatorio raccordarlo nel-
 l'Orzo. Si matura di Maggio, ò à primi di Giugno, si miete non perfetta-
 te maturo, acciò non cada. E per la sua frigidità, oltre che ha meno, e più deboli
 toniche del formento, bisogna usar maggior diligenza nel conseruarlo, e sarà me-
 glio il non lasciarlo inuiecciar su'l granaro, perche diventa amaro. Ne' lastricati Conser-
 di gesso stà bene, di calce malissimo, perche dal far la calce per costume ordinario uatione.
 assai polue, esso ancora, che à questo pure inclina, presto si riduce in poluere, e dal-
 lo spoluerizzare, ò dal rompersi quando si maneggia si conosce l'imperfetto; Si
 conserua se vi si mistica cenere di legno di lauro, ouero l'erba Sempreniua secca
 misticata con gesso. Alcuni ci pongono nel mezo per conseruarlo Un Vaso pieno,
 e ben chiuso d'aceto. Sarà meglio auuentato, che sia, e libero da ogni compagnia,
 lasciarlo Un giorno, ò due con le notti ancora su l'aria, poi così rinfrescato si ripon-
 ga auanti l'alba. Volendone far farina sarà bene esequirlo presto, sì per schifare li
 sudetti pericoli, sì perche secondo Theofrasto l'Orzo, & il Formento rendono più
 farina, quanto più presto sono macinati dopo il raccolto.

Hauemo, e l'Orzo trimestre, quale, & Orzola, e Marzola da nostri Rustici è
 chiamato; questa è più graue dell' Orzo ordinario, e più riscaldante, e però non
 si dà à Caualli, ne si pillata per minestra, ò altro, ma si riduce in farina per uso de'
 Contadini, ouero intiera se ne gouernano galline, polli, e colombi, e nell' Uno, e
 l'altro modo si dà à porci. Ricerca questa la stessa coltiuatione dell' Orzo ordina-
 rio, eccetto che si semina dopo il Verno; Vero è, che se bene l'Orzo ordinario di-
 magra molto, questa fuga molto più il vigor del terreno, sì che non la lodo, che ne'
 terreni troppo vigorosi, ouero oue si dia molto stabbio.

L'uso dell'Orzo è antichissimo; S. Girolamo in Isaia narra, che Isaac seminò Or-
 zo, e n' hebbe cento per Uno, e gli Ateniesi vsorno pane d'Orzo, e li Gladiatori che
 ne mangiauano si chiamauano Ordearii; ma che più chiarezza dell' uso di questo,
 Vfo.
 mentre Christo con cinque pani d'Orzo satid con sì suspendo miracolo tante milla
 persone? Solo da Romani pare fosse sprezzato mentre à Soldati, quali haueano
 fatto mancamento di viltà, era dato pane d'Orzo, forse per castigare Una d'bolez-
 za con l'altra, perche Aristotele ne' Problemi dice, che i Fornari, ò altri, che vsi-
 no pane d'Orzo sono deboli, e sottoposti à distillationi.

Il Mattioli pone Un'altra specie d'Orzo in Francia, qual quando si batte resta
 priuo di quella veste, come se fosse pillato, e giusto come Formento, di questo se-
 n'è veduto ancora su questi colli, ma in poca quantità; & saria bene il praticarlo
 per isparmiare la briga di pillarlo, & ancora perche acue far miglior pane del no-
 stro, qual ha sempre vn poco di riuuido per causa di quella scorza, la quale non

ostanti si i setarizito sembre ci resta, e i no'ri Villani non si dilettano auanti, che lo mandino a macinare di pillarlo prima. Quella specie d'Orzo, della quale ci seruiamo alla cucina è differente da quella, della quale i Contadini se ne seruono a far pane, e si potria contraporre alla sopranominata di Francia, perche con ogni picciol percossa questa nostra si libera ancor lei da quella ruvida scorza. Vero è, che per commune detto de' Sanij, e de' Periti, che maneggiano questo grano, l'Orzo ordinario, che difficilmente si sguscia, e molto più sano, e gustoso per i mi, & ammalati, di quello, che facilmente si libera dal guscio, qual hà qua' i d' formentacea. L'Orzo è il primo frutto trà le biade, che d'illa terra ne si donato, e tanto opportunamente, che à Rulici, quali hanno già consumato le grane dell' antecidente anno, porge molto sollimento. Da que' si fanno presagio dell'a futura raccolta, quasi che l'altre grane debbano seguir lo stile della fecondità, ò sterilità dell'Orzo. Oltre l'uso di questo pane se ne fanno torte, minestraz, e Tolenta, e la tanta nominata Orzata. Non mi pare però, che sia la Pisana de' gli Antichi; perche Vedo, che Apicio insegna di farla con molti ingredienti, e noi cotto, che sia l'Orzo lo passiamo per stamegna, ò pezza bianca, poi stemperato con brodo, ò qualche acqua distillata la seruiamo con ouo, ò senza, mà in qual si voglia modo, che s'usi, vuol esser cotto assai fimo, perche col cuocerlo perde la frigidità, che non auuene alle faue, & altri legumi, altrimenti mal cotto è di tanto nocumento, quanto di grandissimo giouamento ben cotto, e se nel farlo bollire vi s'aggiugneste un poco di cannella intiera, seruira per espellere la sua fluttuante, e frigida qualità, e diuerria più perfetto, senza stare à misticarci zucchero, come d'alcuni vien consigliato. Il decotto, ò vogliam dire l'acqua d'Orzo, è tanto commune à gli ammalati, che quasi senza Medico si può preparare, si come il gargarismo d'acqua d'Orzo detto Tosca si può usare ne i mali di gola. La sudetta acqua per rimfescare, qual si voglia parte del corpo riscaldata per rognà, ò altra infiammazione cagionata da humore caldo, si come per gli occhi rossi da vapori caldi è cosa singolare, misticata poi con acqua di finocchio è principal rimedio per gli occhi, & accresce il latte alle lattanti. Entra ancor nell'acqua pettorale, come già s'è detto. Si che in Villa soprauenendo febre col mingiar minestra d'Orzo, ouero Orzate, e col beuer'acqua d'Orzo non si può far errore in gouernare vn' ammalato senza Medico, perche la frigidità temperata dell'Orzo, pare sia fatta à posta per opporre al gran calore della febre, e Dio Voglia, che non Venisse bene à praticarlo ancor nella Città. Vna sola auuertenza sarà necessaria, cioè il seruirsì d'Orzo buono, e sano, e per conoscerlo secondo Galeno rompendosi il grano deue esser bianco nel mezo, peso quanto possa esser'alt'r'Orzo, denso, e per di fuori di guscio polito, e nero, ò berettino. Deuesi ancor'usar del più nuouo, che si possa hauere sfuggendo sempre il polueroso, come il più imperfetto. L'Orzo si dà à Caualli, à Muli, à Buoi, & ad Asini, e se fosse di poco battuto si fa' tar' à molle, acciò gonfi nell' acqua, non nel ventre de' Caualli con pericolo di dolore, & è lor meglio biada, che si possa usare, perche nutrendoli molto gli dà forza, e vigore; la quantità si regola con la qualità de' Caualli, e la fatica, che fanno, per ordinario à nostri da carozza bisogna, che si con-

ten-

Orzata.

Vfo in
Medi-
cina.

rentino di mezzo quarto per Volta, ad altri più nobili e più faticanti, se ne dà il doppio, & ancor molto più sicco do l'occasione; solo racconterò quanto rispose un Cavalliero esperto nel governar Cavalli, essendo interrogato se era mai stato a proueder, che i Cavalli non si tagliino, rispose esserci, e prendersi colli' ppiccare à quella parte offesa della gamba, oue si taglia il Cauallo, quel l'Orzo, che gli euangia nella maggior parte per faticà. La stoppia ancor d'Orzo si dà a Cavalli, nà crederci fosse meglio l'abbruggiarla per restituire al campo con queste ben fine quel molto di vigore, che n'hà sciugato l'Orzo. L'Orzo in birra, quando ha la spica piena di grane col latte si dà a Cavalli giovani per purgarli, rinfrescarli, e farli far corpo. I grani dell'Orzo costituiscono ancor l'essenza di ogni pesce, & ogni misura, perche tre grani fanno l'uncia di misura, con la quale si ferma la pettice & ogn'altra misura, come s'è detto e se bene hanno attribuito il tutto al grano del fermento, s'è fatto per valersi della sua eccellenza e per esser più comune, perche tale ha grano, che non ha Orzo, anzi anticamente si ualsero all'Orzo. Dell'Orzo si fa Birra, come già s'è detto.

Il Panico perche ricerca la medesima coltivatione del Miglio, poco ci darà da scriuere, e tanto più, perche poco s'usa di semmarlo, fuori che in Fagiali, & il Miglio stesso. Solo sarà di considerabile, che tutte l'altre biade sono disseccate, chi da buccelli, chi da toniche e chi da scorze, non tanto dal rostro de gli animali, quanto dalla vista istessa, mà il Miglio, & il Panico scoperti fanno esporsi alla vista, & alla Volontà d'ogni animale. Cede però il panico alla bontà del Miglio di gran lunga, essendo meno gustoso nel mangiare, più duro da digerire, e fermando ancor più il ventre; quindi è, che s'usa da Rustici cotto con latte, o con egito, o con carne porcina. Con tutto ciò scriue Bruzino, che in Francia, e li Sauoiardi l'usano assai, e che i Campani l'usauano molto, e che nella Lombardia traspadana anticamente fattone farina misticata con fauue faceuano pane. Noi per uso de gli uccelli ce ne seruiamo, e si semina per dar' a Buoi, mentre è ancor in herba tenera. V'è specie di Panico, e forse il saluatico, perche nasce da sè, e quello, che chiamiamo Panicastrillo, qual si come altroue hò lo dato per buono da gouernar Galline, e Colombi, così qui consiglio l'Economo ad hauer cura di raccorne assai, e conseruarlo per il sudetto seruitio, ne ti para d'hauer' ad esser notato, come che raccogli cosa da altri sprezzata, perche ne sentirai quell'utile, che altri non godono, e questo è un far conto del poco.

La Spelta chiamata ancor Zea, come fù detto.

Spelta.

Speltam Romani, zeam diuere Pelasgi,

Cui tribuunt primos Hordea Farq; gradus.

E così detta quasi pelta, perche la sua spica è piana, semina subito dopo il grano, perche teme meno il freddo d'ogn'altro formèaccio, si come vuole il doppio più sementa, perche essendo coperta di molte toniche, empie il pugno presto, e con la grossezza la misura, mà con pochi grani. Poncsi ne' terreni magri non già, perche non ami li buoni, e grassi, mà perche nel terreno magro il formento poco fruttaria, che la Spelta, no'l ricusando, frutta qualche cosa, anzi se si seguitasse per otto, o dieci.

ò dieci anni continui à seminar Spelta in un campo, e che ogn'anno s'abbruggiasse la sua stoppia il campo di migro diuerri grasso, & atto à produr' assai formento. Non occorre molta fretta à mietarla, perche di rado cade il seme, ancorche molto matura. Teofrasto Vuole, che sia più atta à mutarsi in formento, che altra biada, mà che bisogna prima pestarla, e pillarla, acciò si liberi dalle tuniche auanti si semini, e che questo poi succeda il terzo anno. Altri dicono, che per causa della similitudine facilmente si muta in Avena, io non vedo alcuna di queste trasformationi, mà solo conosco, che degenera in un'altra specie poco da lei dissimile, mà molto lezgiera, e trista, quale i Contadini chiamano Ventilachia, quale serue solo per biada di Asini. Il grano della Spelta gusta à tutti gli Animali, però in Toscana per l'eccellenza la chiamano Biada; quelli che trattano di panifici vogliono, che sia di mezzana qualità trà'l Formento, e l'Orzo, cioè, che nutrisca meno del Formento, e più dell'Orzo per quelli, quali per debolezza di stomaco hanno bisogno di mediocre nutrimento. Sarà bene il far pane di Spelta in luogo di tritello, come s'usa. Di questa gli Antichi ne faceuano vna beuanda forbile à guisa di Prisanza, ò d'Orzata, assai lodata dagli Autori di quel tempo, mà da noi tralasciata, perche forse habbiamo maggior delitie. Si dà la Spelta à Canalli, Asini, Muli, e Buoi l'Estate, e con la misura di sopra dell'Orzo detta; Al grano della Spelta portà assai danno il piauercio sopra, perche quelle molte tuniche di paglia, che hà, si fanno negre, e di mal'odore, ne sono poi di gu'to à Canalli, & il grano deteriora, il rimedio è il ridurla presto à coperto. Quando per venderla si misura, in riguardo delle molte superfluità & escrementi, che hà, se ne fà vno staio colmo, & vn raduto. La sua paglia non vale per bestie, mà se ne fanno capelli ridotti in treccie, & altre cose rustiche, e da Villeggianti, mà Utili, e belle.

Veccia. La Veccia se bene da' Contadini è conuertita in compagnia del grano in farina, e pane, fù però ritornata più per uso delle bestie, che de' gli Huomini, così non si fosse mai veduta, perche di rado si leua dal campo, prima che vna parte ne cada, la qual rinascendo l'anno auuenire col formento, causa, che si raccoglie accompagnato con quest'infamia, ne è pericolo di poterla leuare senza offesa del grano, perche à quello s'attacca con certi caprioli, e si sostenta, come la Vite, quindi hà il nome di Veccia, che vincire in Latino vuol dir ligare, io credo, che Christo nella parabola della zizanìa, intendesse della Veccia, perche con l'eradicar la Veccia, s'è sforzato à auar' ancor' il grano, mentre ella si stà così à quello annicchiato, cosa che non fà ne il Loglio, ne l'Avena, ne il Giottone; Quanto hà di buono non si cura di terra molto grassa, anzi essa le apporta pinguedine, mentre però subito segata s'ari il campo, altrimenti dimagra secondo Crescentio, ne si cura d'altra coltuatione, che di seminarla circa il Natale, coprisi con la giuba, ò la laga, perche la terra dal freddo mortificata, e fatta tenere, s'appiana, e viene à star sopra la Veccia in minor quantità. Vn'auuertenza si deue hauere à non la seminare sino che non è asciutta la rugiada, ouero non ne seminare se non tanta, quanta si possi coprire quel giorno, perche riceuendo dalla notte, sì come dalla rugiada, humidità, si putrefa, e però desidera terra asciutta, e secca. Il tempo di seminarla dourà esser

dopo

dopo il Plenilunio, acciò non sia offisa da Limache, ò Pidocchi. Si douria segare subito, che si comincia à seccare, perche per la siccità crepando i baccelli, ne cade il seme, col sopradetto pregiudicio. Quando si tarda à seminarla, si pone nella terra lauorata, coprendola con zappa, & erpice. Cessumasi à seminarla con Marzola, ouer Orzola, e crescendo entrambe, fa' assai bene la Veccia, perche auuicchiata al gambo di quella, s'alza assai con molti cornetti; quella, che si semina per dar in herba à mangiar à Buoi, quali molto nutrisce, non si deue seminar di Marzo, perche, secondo Paladio, le apporta nocumento; Vero è, che gioua sempre à bestiami giouani, & à Vacche, che allattino; Guardinsi però di darla à bestie, che siano vicine al partorire, perche gli accresce dolore, con pericolo di morte. Non si deue seminar vicino ad arbori, perche, secondo lo Steffani, offende le lor radici, si che è bandita dalle Vigne. I Caualli non isdegnano la Veccia verde, e secca per biada, è ancor di molto nutrimento à Colombi, a' quali si dà quei mesi prossimi al lor far'oua. Le Galline, con questo gouernate ancor loro, fanno di molt'oua, e ne vengono grasse, si come ogn'altro animale, eccetto l'Huomo, ancorche usasse una specie di Veccia bianca, la qual se bene non fa' il pane così scuro, è però di poco gusto, e grane da smaltire, come l'altra. Il Platina, per detto di Sant'Agostino, vuole, che serua ancor per medicamento, temperando la tosse, e giouando al petto in conformità delle cose sudette addurrò.

Lætus ager Vitia tenuit tristisq; Lupino
Pinguescunt Vitiaë foetibus arua satis.

D Alla sudetta lettione potrà ogn'Uno conoscere, quanto sia grata, abbondante, e cortese questa nostra Commune Madre, in somministrarci tante quantità di grane per uso, & alimento humano. Ma che diremo di quelle cose, che produce pe' l'coprimento, e polticia dell'Huomo? Certa cosa è, che il Canepe, & il Lino non solo con semi sono d'utilità, ma col gambo stesso, mentre leuatoe la midolla lignea resta la scorza di questi atta ad infinite comodità, & utilità dell'Huomo. Nella Canepa conoscesi una sforzata industria de gli Agricoltori Bolognesi, per la quale saranno sempre d'eterna, & vniuersal gloria, perche cō immensa fatica, e spesa, si riduce questa pianta ad vna esatta, e singolar perfettione, la quale mentre si partecipa à quasi tutto il Mondo, rende il nome de' Bolognesi glorioso, e nello stesso tempo arricchisce le Famiglie. I primi giorni di Luglio, leuatoe, che sia il formento, e la stoppia del campo, s'ara subito à quaderno, & vn mese dopo, ò poco più, questa stessa terra coperta di buon stabbio si semina con faua rucchetta, che è ruccola saluatica, ò veccia, dappoi di nuouo s'ara à quaderno, con questa auuertenza, in riguardo della stagione calda, di non condurre il lettame nel campo se non quel giorno, che si vuol coprire; alle prime piogge nasce la Faua, con l'altre conseminate grane, e cresciute secondo la bontà del terreno, ò della lettamatura, i primi giorni di Nouembre comincia à vangarsi la terra, sepellendo la stessa faua cō l'altre herbe, e così preparasi, e lauorasi la terra per seruitio della Canepa, acciò che in tal modo ingrassata, da' geli sia ridotta in poluere auanti giugola

Della
Canepa

Colti-
uatione

Terra-

la Primavera. Nò è vniversa e il costume di seminar le sudette grane ne' canepi si per ingrossarli, ma dopo hauer stabilita la terra la seconda volta, che si laura con l'aratro nell'atto di vangarla, si cuopre di nuouo con buon stabbio, o con stracci, o con penacchi, o altra cosa, che assai ingrassi, e con quest'altro modo senza l'uso della faua si prepara. Non è bene per uso della Canapa cominciar à vangare auanti il sudetto tempo, perche non essendo la terra ancor mortificata, e non hauendo ancor retto in se ogni Virtù pe'l freddo, tal volta produce molt'herba di uino de' Canepari, & in particolare il Mentastro, e l'herba Scatogna, le cui radiche, perche ripullulano, e sugano l'humore, & impediscono la Canapa. si deuono con mani leuare, secondo che si vanga. Ne meno è bene il tardar à vangare questa terra, perche sou'aggiungendo acque, o neui, impediscono quest'operazione, quare in tutti i modi deuesi fare, quando il terreno non sia bagnato. Alcuni dapochi in luogo di vanga adoprano l'aratro, & accioche il Padrone non se uaccorga, lasciano nel luogo, oue deue essere il solco, che diuide vna vaneggia dill'altra, che non l'arano, ma con vanga, mentre il laurano, cauando il solco gettano la terra sopra qualche inegualità lasciata dill'aratro, e così ingannano lor stessi, & il Padrone, perche questa differenza trà'l vangare, & arare la terra importa il terzo di più, o di meno nella rendita dilla Canapa. B sguenerà però uisitar que'li Canepari, e prouo, accio che da' geli non si riduca in poluere la terra, e non si possi conoscer la malitia. Questa terra nel sudetto modo lauorata si deue riguardare, che di bolle non sia calpestata, e l'acqua non vi si fermi, procurando, che mediante li solchi separanti le vaneggie, si deuij ad un solco largo trasuersale, che la conduchi al fosso.

Confer
Malitia

Circa il fine di Marzo semina si la Canapa, i terreni buoni comportano quattro quartuoli di seme per tornatura, oue ogni quartuolo rende intorno à cento libbre di Canepa; ne' terreni non tanto uigorosi, meno seme se gli applica, & ancor con meno rendita; questo seme vuol esser graue, sodo, rotondo, picciolo, e d'un anno, quello di più età si conosce dal far poluere nel maneggiarlo, si come dall'hauer nera la scorza, e dall'essere il garuglio giallo, & oleaginoso, è tristo, qual quando è fresco è bianco, e buono; il seme forastiero non buono è ouato, e bianchizzo. Conseruasi bene in luogo asciutto, affumicato, & appeso al soffitto. Seminato cuopresi con una leggier zappatura, & in quest'atto, o poco auanti, che si semini, se gli aggiugne maggior quantità, e qualità di grasso minuto, come Colobina gallinaccia, o altro stabbio trito. Indi cò rastello di denti di ferro s'appareggiano le vaneggie di già seminate, da che ancor ne viene, che questo lettame minuto s'incorpori nella superficie della terra, e che resti coperto qualche grano di seme, che dalla zappa non fosse stato sotterrato. La quantità di questa Colobina, o lettame minuto, che si dia per ciascheduna tornatura, o bifolca, è varia, perche alcuni vogliono, che si cõtettino i Canepari di quella, che produce la sua Colobina & il Pollaio, altri la comprano in compagnia del Contadino, e ce ne danno, chi se la stata, chi dodici, e chi più per ciascheduna tornatura, o bifolca, secondo la qualità del terreno, e secondo, che l'huomo si compice d'hauer più, e meno Canepa, o più, e meno bella, perche di questa Colobina ne riporta morbidezza, uiserezza, beliezza, e peso. Se auanti nasca la Canepa proua acqua im-

impetuosa, quando la terra non è ben asciutta, e mentre è stata riuoltata dalla zappa, o rastello, essa terra fa un crosto, qual impedisce il nascer della Canepa, allhora bisogna romper questo crosto col rastello, ma se già hauesse cominciato a nascere, non è bene à toccarla, mà si aspetti, che col beneficio d'alt'acqua questo crosto si disfaccia, o s'intenerisca, il che se non succedesse, e che il seme per non poter nascere si marcesse; il che ancora, quando seminato in terra humida, per causa della qua cominci ad intenerire per germogliare, da poi per causa di molta siccità resti priuo di sufficiente humore, le auuene, e massime quando tardi dopo la seminatura quindici, o venti giorni à piovare, allhora sarà necessario tornar di nuouo à Difesa. seminarla, perche per tutto Aprile e mezzo Maggio l'hò veduta seminare, & è cresciuta con prosperità, mà sempre da poi seminata fino, che è nata, anzi nello stesso nascere si diue difender da Galline, Colombi, e Passere. Nata si sarchia, che è tanto, come da noi si dice arncare, e con mani si leuano l'herbe, le quali con essa sono nate, pochi giorni da poi col sarchiello, poiche la zappa non si può oprare, se gli rimoue la terra al piede, leuando pur l'herbe trille, & in vero la Canepa in terreno buono vorrebbe esser assai spessa, perche si fa di scorza più minuta, e fina. Per contrario, quando sia assai rara s'alza, e spandendo rami si fa grossa, e difficile da lauorare. Procura di ripararla da bellie, acciò non la rompino, perche volentieri per cacciar le mosche l'Estate c'entrano dentro. Atrè, à quattro d'Agosto, quando sia perfetta, si comincia à tagliare, si conosce, che essend la Canepa di due sorti, Una chiamata maschio, l'altra femina, quand'è da tagliare, si vede, che la spica della femina col scuoterla fa poluere, come quella che è vana e senza seme, questo non si può conoscer nel maschio, perche quello tardando à produrre il seme quasi ancor due mesi, si lascia per quest'istito, e tagliasi la femina, qual naturalmente è di più forti scorzi che il maschio. Si conosce ancora, quand'è perfetta dalla durezza e freddezza di detta scorza, perche chi la tagliasse, quando è tenera, e non affoddaita nel lauoraria, haurebbe doppia. Tagliata, e lasciataoci de' maschi quella quantità mediocre, quasi probabilmente si possa creder che basti à produrre il seme per l'anno auuenire, si corcano i manipoli di quella in terra, quali in tre giorni si secca in maniera, che col scuoterla cadon le foglie; si porta à coperto, ouero unita in foggia di piramide si ripara, che dalle pioggie non sia bagnata, perche in questo stato l'acqua gl'è di molto nocumento, facendola annegrare. S'elege, o per dir meglio si capala la più longa legandola in fascetti, della più corta, e questo fassi col farla star eguale dal piede, mentre è corcata, e tiransi sempre le più lunghe, ligando i fascetti di quelle, tanto grossi, quanto può capir' Una mano, e però manelle, o manipoli si chiamano, nel qual atto si libera da quei conuolui chiamati Viderchi, e d'ogn'altra compagnia, & in particolare da certa herba detta Or banche, Volgarmente herba Tora, perche subito, che le Vacche la mangiano, uanno al Toro; de' quali fascetti dodeci, o quindici costituiscono Un fascio ordinario per attuffare, e star coperto nell'acqua, nella quale stà à macerarsi cinque, sei, otto, e più giorni, secondo la caldezza dell'aria, o la freddezza dell'acqua, ne in questo si può dar'altra regola, che coll'esperienza prouare, quando si

stacchi, e separi la superficial Canepa, ò filo, ò scorza di verde già divenuto bianca dalla verga legnea della Canepa. E quando questo succeda facilmente col scuoter nell'acqua una di quelle manelle, ò fascioli, è già perfetta, e tutta si lava sbattendola nell'acqua, e procurando, che per tutto sia ben staccata la scorza dalla bacchetta, douendo l'uno, e l'altro restar bianco, indi leuata s'apre dalla parte da basso, e s'allarga in giro ponendola ad asciugare in prato, ò altro luogo polito, e da due, ò tre Soli asciutta, si pone a coperto perche l'acqua l'è nocua. Asciutta con bastoni si rompono li manipoli, ò Vogliam dir minelle a trauerso, e si scuotono, acciò che ne cadono quei stecchi già rotti, che non sono caduti nel romperli, e di più per liberarla da altri piccioli fragmenti si percuote, e tira trà vno stromento, qual Gramma chiamiamo, quest'è vna tavola fatta a foggia di coltello, grossa nella costa due oncie, che dall'altra parte riduce in taglio, la quale entra trà due altre tavole distanti l'una dall'altra quant'è la grossezza della sudetta. Di più tirasi ancora trà vn'altro simile stromento, ma di duplicato ordine.

Dub-
bio di
fraude.

Mentre si gramola questa Canepa porta longhezza di tempo, si per esser molta briga, si perche promouo molte altre facende e però è pericolosa, che da figli di famiglia, e donne sia diminuita; ò col fare elemosina, come s'usa, però che in quel tempo Volteggiano più pitocchi, che altra stagione, ò col permutarla in cordelle, ò drappi da ornarsi, e quella Donna si crede col dar vn manipolo di Canepa non alienar cosa alcuna. Per prouedere a questo si procuri d'hauere il conto de' fasci

Modo
d' assi-
curarsi.

auanti s'affondino nell'acqua, perche per ordinario ogni fascio di Canepa rende, libre cinque, computando grandi, e piccioli, e se meglio te ne vorrai accertare, fa macerare da se Vn fascio di Canepa della più longa, Vno della più corta, & Vno della mezzana, procurando, & ordinando, che tutti gli altri siano della medesima quantità di manipoli, che sono questi, poi falla rompere, e gramolar da se, & ancora alla tua presenza, e così pesandola saprai, quanto dourà pesare l'altro numero di tutti li fasci, che hauranno su quella possessione, ligati, e numerati. Comincino ancor le Contadine a filar quella Canepa, che nel gramolar, come poco reggente si cade, ne di questa se ne dà conto, come si douria, e pur per uso d'vna casa into si serue di questi per far funi, e tele, quanto di quella Canepa più corta, qual Patuccio chiamano & è forse più atta a far filo minuto, che l'altra, e pur di queste sfuggono il darne la parte al Padrone, pretendendo, che sia merce da loro acquistata, mentre essi per pazzia generosità, ò la donano, ò la tralasciano, ma li par auuertito l'Economo d'hauer in tutto la parte sua. Accomodata, e gramolata la Canepa ligasi in fasci grandi, quali mazze chiamiamo, e con molta industria, & artificio, perche si pone per di fuori la più longa, e la più bella, & in mezzo la più corta, appartando qualche manella di nera, ò imperfetta, acciò non appaia pregiudicio alla bianca, e perfetta. Circa il Mese d'Ottobre, quando la semente si veda perfetta, che si conosce quando stringendola si vede assodita, e che non faccia latte, si tagliano i maschi, quali Canepazzi si chiamano; questi auanti si scuotono per cavarne il seme, si lasciano seccare al Sole legati in manipoli la mattina per tempo, mentre sono ricchi di rugiada, acciò non cada il seme più maturo. E poi dopo due

due giorni sopra una tavola si scuotono. Altri facendo li manipoli della sola cima separata dal gambo, gli appendono ad un canape; o capestro tirato nel campo, e così più s'assicurano dal danno, qual apportano le galline. Altri in vece di seccare dritti manipoli, pongonli in monte ben coperti, acciò il seme riscaldato si maturi, e n'escia più prontamente, ma questo modo è pericoloso, che ne patisca il seme, e si renda inabile al germogliare, come à molti è accaduto, e però sempre è più sicuro il far seccare i manipoli, come sopra. Questo seme si crivella, o taglia dappoi si conserva per l'anno auuenire, e li Canepazzì, o subito, o la Primavera futura si pongono nell'acqua à macerare, nel sudetto stesso modo della Canepa, quali se bene riescono d'infior conditioe, per hauer la scorza grossa, e dura, in ogni modo servono per far funi, e tesser tela grossa per sacchi, onde da alcuni Padroni con largà economia si lasciano à i Contadini, acciò provedino su l'aie di quanti sacchi fanno di bisogno.

Del seme.

La fortezza, e bianchezza della Canepa è causa di maggior prezzo, sappiasi, che questo viene dall'acqua, più che da altra cosa, però che quando, si lasciasse la Canepa nell'acqua oltre il douere, cioè dopo, che è assai macerata, si faria tenera, e diuerria imperfetta, & atta à poco altro, che per far stoppa, vero è, che questa tenerezza glie la può causare l'hauerla tagliata troppo presto, quando non è ancor dura la scorza, come s'è detto, ma questa non può esser male così vniversale, come quello dello star troppo in acqua, essendo, che se il Villano la tagliasse troppo tenera, l'Economo con la visita se ne può accorgere, e farlo desistere, & aspettare, che s'induriscia, ma quando è nell'acqua non può usare altra diligenza, che procurare, che sia riueduta spesso, acciò non cista di sonerchio, ma la bianchezza se bene è offesa ancora da piogge quando la bagnano mentre è asciutta, come s'è detto, sente però maggior danno dalla qualità dell'acqua, la quale per esser fangosa, o sortina, ha qualità tale, che di sua natura le partecipa la negrezza; la meglio acqua dunque sia, è quella di fiume chiara, e limpida, qual si faccia stagnare in caue di terra chiamate Maceratori, e se ogni volta, che vi si pone la Canepa si potesse rinouare col leuar la fracidia, e farcene entrar della chiara saria tanto meglio. Auuertasi però, che questa sorte d'acqua nello stesso fiume non è di questa perfettione perche conuenendosi fare, che la Canepa stia tutta sotto l'acqua col sopraponerli arena del fiume causa, che nella Canepa entra quest'arena, & opera, che sempre poluerizzi, e col tempo ancor l'intenerisce, oltre, che da Mercanti conosciuto questo, è sfuggito la compra di tal Canepa, per la grauezza, che le apporta questa infetta arena. C'è poi di più il pericolo, che per le piogge il fiume cresca, e se non porti via la Canepa, almeno con l'acqua torbida, & arenosa la ruini, Verò è, che ne' fiumi se macera più presto pel maggior calore, che ha quell'acqua in tal luogo, sarà dunque meglio assicurato da acque torbide, attendendo alla perfettione della Canepa ponerla ne' Maceratori, e senza terra, o arena affondarla con stanghe, facendola stare quattro dita sotto l'acqua, e ricordar al Villano, che la visiti ogni giorno per vedere se da se stessa alzata, o per diminutione d'acqua, o per riempimento di qual che stanga fosse scoperta, da che si renderebbe imperfetta, e nera, se presto non si

Qual debba esser l'acqua.

tornasse ad attuffar nell' acqua. Non tralascio di raccomandare, come Uno di questi Maceratori in buon' acqua è di molta Utilità al Padrone, però che oltre macera senza spesa la propria Canepa, si fa pagare a chi vuol macerar la loro vn fasciolo, ò vogliamo dire vna manella, per fascio di Canepa, e meglio per sfuggir la fraude de' Villani, quali fanno i fasci più grossi del consueto, s' affittano le polle di questo Maceratore à denari contanti, mezzo scudo l' vna, & ancor vn scudo, secondo la larghezza, ò grandezza di queste polle, ò la penuria d' acqua. Non si lascia per gratia la longhezza nell' insegnar cosa di tanta Utilità, ne para tirano la molta spesa, ne aggraua la longa fatica circa la Canepa, perche è tanto l' utile, che ne viene, che contrapesa ogni cosa, e quanto è maggiore la fatica, tanto più si auuono. ouer gli industriosi Bolognesi, quali arricchiscono in cosa da pochi altri usata. Ne è campo, che frutti più, che oue ci fa Canepa, vna tornatura di terra ben gouernata di letame, e lauoro, può render sei cento libre di Canepa, per ordinario ne rende libre quattrocento, quale à scudi quattro il cento, per non dirli sei, come altre volte s' è venduta, si può far conto se alcun campo è mai stato di tanta ricchezza, e la spesa de' grassj si può abbondantemente compensare, con l' opulenza del maggior raccolto del grano, che l' anno auuenire ti renderà la terra così ingrassata, e lauorata, e se non fosse quest' abbondanza à Contadini tornaria poco il far Canepa, però che per le molte opre, brighe, e perdimento di tempo, che circa la Canepa occorrono, à Contadini costa lir dieci il cento, addossando però sopra questa parte l' altra parte, che al Pitrone libera da ogni spesa si deve condurre alla Città. Oltre la vendita della Canepa per far tele, fani, reti ottime da pescare, e per Vcelli non è al tutto inutile, perche serue il suo seme ad vsi di medicina discacciando i stiti, e l' oglio si come il sugo dell' herba fresca conferisce à i dolori dell' orocchio. La radica cotta, & impiastata risolve le apostemi calde, qual con l' herba si fa ballir nel lischiu per lauar il capo, per nettare i capelli, e la cute da ruffula; questa radica pestata in mortaio, & incorporata con butiro fresco, gioua alle cuciture del fuoco. Questo seme è ancor antivenereo, quando l' agno casto, & al dubbio dell' offesa dello stomaco, e del capo occorre l' acetoso sempace. Di questo seme ancora se ne fa la gustosa falsa nel secondo Libro descritta, ne è cosa, che faccia far più ona à Polli, o Piccioni di questo seme, ancor che d' Inuerno, se bene rende l' Uomo sterile, come s' è detto, onde vno hebbe à dire.

Torta tibi funes dat cannabis: vtile semen

Oviparis: grauidis fed nocet ille cibus.

Utilità.

In grandissima penuria di grano se ne può fare ancora pane. ma per altra occasione non torna, perche si vende per ordinario più del formento. Di questo seme se ne fa oglio per lumi, e da friggere per poueri. Della parte liguosa, cioè della Verga, qual con assu proprio Vocabolo chiamiamo lanzola, se ne fanno con vn mezzo mampolo fia cole, con isparmio di torcie, quali illuminano il viaggio della notte; queste porgono la comodità de' solfaroli, quali ancorche para vn cosa di poco momento, in ogni modo da' fabricatori de' solfaroli si toccano in questa Città ò ogni anno dieci mila Scudi, e questa non è arte tanto sottile, che stando in

Villa

Utilità
della
Canepa.

Quanto
costa al
Villano
la Canepa.

Uso in
medicina.

Villa ne
Seruitor
intieri p
no gelos
do ancor
bone, c
l'ingeg
ri d'ag
cosa le
carbon
apport
che in L
naouer
la nim
brici, p
pain te
meser
di, e fa
corpo;
si come
il L
da terr
il Seta
come d
fino d
fue di
si prati
la Can
que s' a
profon
longar
vuole f
do, che
po, que
Quanc
nuto, e
tocca
corder
e con
di tre
con lo
re don

Villa non se ne possa prouedere la casa, e rustica, e ciuile senza spesa, col mezzo de' Seruitori in Villa scioperati. Con questi rotti si fa fuoco, e si scalda il forno, questi intieri porgono quasi ogni comodità, che dalle canne si desidera, perche se ne fanno gelosie a gli Horti, s'auuicinano a piante, che di natura s'arampichino, seruendo ancora, e per riparo, e per sostegno nello stesso tempo. Ma the diremo del carbone, che da questi si caua per far poluere incendiaria da Bombarde? certo, che l'ingegno dell' Huomo s'è talmente affortigliato in questo, che poco lascia a posteriori d'aggiungere, perche essendo necessario, che il carbone per questa poluere sia di cosa leggierrissima, e perciò s'Usa d'Auelane, hora hanno inuentato d'Usare il carbone di Verghe di Canape, come che sia della più leggierr materia, che si troui, apportando con questa leggierezza alla poluere, straordinaria velocità; quindi, che in Latino chiamasi Cannabis, due volte canna, la metà meno pesa della canna, ouero da un legno Greco leggierrissimo detto Cannabos Restami da raccordare la inimicitia, che è tra la decottione di quest'herba, e vermi della terra, cioè i Lombrici, perocche i Pescatori volendo di questi vermi spandono la decottione di Canepa in terra all'entrata per le cauerne di quelli, e li fa uscìr per lor seruitio, da inescar l'amo per pigliar'il pesce, caso però non si volessimo seruir di Lombrici aridi, e fatti in poluere per dar' a putti, a quali senza dubbio leueranno i Vermì dal corpo; il sugo ancor di questa posto nel budello de' Caualli, ne caua fuori Vermì, si come gioua a flussi de' sudetti Caualli, e Buoi.

Sottile
inuen-
tione
del Car-
bone di
Canepa.

Il Lino se bene in paesi d'aria temperata nella preparata grassa dolce, & humida terra l'Estate antecedente, e mediante trè, o quattro arature ridotta in poluere il Settembre, si semina, e chiamasi Vernio, ne' nostri Paesi, oue chi lo seminasse, come di sopra, per freddi, correria fortuna di perdersi; seminafi dal fine di Marzo fino a mezzo Aprile, & oue è regione più benigna s'anticipa questa seminatura al fine di Febraio, perche effettivamente non vuole freddo, e se in questo paese poco si pratica, viene, che molte volte da freddi tardi: è perduto, di che non temendo la Canepa a quella, in luogo del Lino, ci appigliamo. Per seruitio di questo adun- que s'ara la terra, o l'Estate, o l'Autunno con questa regola, che la prima volta si Coltiua-
profondi molto l'aratro, l'altra meno, e l'Ultima poco, accioche non potendo al-
longar le radiche, sia sforzato d'alzare il fusto, ma per seruitio di quello, che si
vuole seminare di Primavera, con vanga, e grasso se gli prepari la terra nel mo-
do, che s'è detto della Canepa. Da molti si pratica il seminar il Lino in quel cam-
po, oue sia stato Trifoglio, volendo, che tra le radiche di quello benissimo alligni.
Quanto più spesso si semina, mentre il vigor dal terreno corrisponda, tanto più mi-
nuto, e perfetto viene, e però si dice, che col porre un dito in terra, se ne douriano
toccar quattro grane, e tale resterà se con trè corbe si semina una Bisfolca. Rac-
corderò in fine, che seminato nella terra poluerosa, si cuopre con zappa, o erpico,
e con rastello, accioche le vaneggie s'appianino quali non deuono esser più larghe
di trè piedi, accioche da chi deue roncar il Lino con piedi, non sia calpestato, ma
con lo star co piedi ne' solchi, possa giugner alla metà delle vaneggie. Questo ronca-
re dourà esser fatto cò destrezza, accioche nel cauar l'herba non s'eradicchi lo stesso

Lino.
Terra.
Aria.

Coltiua-
tione.

H b

Lino,

Quai
d' bba
esser' il
seme.

Lino, ne meno si romba, ne si corchi, perche più non risorge, e si seguita à liberarlo da herba, sin quando con l'ingiallire mostri d'esser perfetto, perche se si cauasse congiunto con herba, bisognaria con maggior briga leuarla poi da' manipoli. La semenza Vuol'esser nuoua, peroche come grano humido presto si corrompe, e che habbia del longo, perche la rotonda genera Lino imperfetto detto maschio, di filo grosso, e tri lo, oue si può, nato che sia, s'inacqui ogni settimana vna Volta fino, che cominci ad ingiallire. Cauato, non tagliato, s'ammonta col seme Volto olla bassa, mà s'auuerta, che non ci piovua sopra, poi quanto più presto si può, si caui detto seme, accioche i Sorci nel Voler mangiarlo, non guastino il Lino. Questo fatto, si pone nell'acqua di fiume, non sortina, à macerare, nel modo, che s'è detto de' la Canepa, e ci stà intorno à 24. hore, più, e meno, secondo la caldezza dell'aria, o acqua, procurandosi, che l'vna, e l'altra sia calda naturalmente per quanto sia possibile, perche quanto meno stà nell' acqua, tanto resta più forte, e perfetto. Si laua poi, e si fà star in monte con peso sopra altre hore 24. più, e meno secondo, che si Vede, che sia ben macerato nell'acqua; si spande poi, e s'asciuga, come la Canepa. Asciutto si percuote con mazze, indi lo gramolano, come la Canepa, e con questi due mexi si rompe bene auanti si spatoli, acciò meno ne vada à male. Vogliono, che non si maceri in tempo, che tocchi di due Lune, perche fà più capocchio, che in altro tempo. Dopo queste operationi si ripone in luogo asciutto assai vnito, e con peso sopra, perche à questo modo si fà più perfetto. Quel Lino, che non hà semenza, è assai più minuto, e perfetto dell' altro, però si deue capar per chi voglia far bel filo. Quel Lino, che si semina auanti il Verno, viene più alto, mà non fà così sottil filo, come quello, che si semina di Primavera, rende però più seme, più grosso, e ne viene più oglio. Questo seme è assai grato à gli Vcelli, da' quali nel nascere si deue guardare. Il Lino dimagra assai, & abbruggia il terreno, come l' Avena; per detto di Virgilio allegato di sopra.

Varie
historie
del Li-
no.

Vogliono, che Aracne, per far tele, ritrouasse l'uso del Lino, e che dalla longa linea, che se ne fà, mediante il filarlo, sia così chiamato. Il tanto famoso vestir di bisso non era altro, che Lino, se bene Ariano riferito da Rodigino, Vuole che nasca su arbori, che hanno la foglia simile al Pioppo, o Salice, se questo si dicesse nelle nostre parti, crederiasi, che fosse equiuoco, pensando, che quella piuma bianca, che cade da quei grappoli, quale i Pioppi, e Salci producono, sia questo Lino, quale asseriscono nascer su gli arbori; mà si si come si voglia, certa cosa è, che il Lino è di più sorti, e frà l'altre vna, che tessuto, e ridotto in tela è tanto denso, e forte, che à pena si può tagliare, tale era la corazza d' Amasi Rè d'Egitto, che nel Tempio di Minerva si Vedeva logora, per tante proue in danno per forarla, & Homero riferisce, che nella guerra Troiana molti haueuano corazze di Lino.

Vn' altro Lino ammirabile in Vero viene descritto da Plinio, qual non abbruggia. ancorche posto nel fuoco, & afferma hauere egli Vduto vna touaglia, quale dopo il conuito posta nel fuoco, e quello hauendo consumato solo le sordidezze, la touaglia ne fu lenata illesa. Questa per auuentura sarà vna delle cose poco credibili, proposte da Plinio, per le quali da Humani, nella cui capacità le cose un

poco

poco difficili non entrano, è hauuto per autor bugiardo. Con tutto ciò altri scrittori inanti, e dopo lui, ancorche informati di questa calunnia contro Plinio, hanno riferito simili, e più incredibili racconti, e portentosi, e pur con vniversal applauso da tutti accettati. Olao Magno fù vno di questi, quale per i suoi gran scritti s'acquistò tal' agnome, e Monsig. Bottero col narrar di paesi remoti cose, che s'accosiano più al fauoloso, che al Verisimile, s'è avanzato a glorioso nome. Forza è dunque, che in quella regione siano ordinarie quelle cose, che à noi paiono bugie. Non altrimenti, che se si raccontasse ad vn Pagano il miracolo della Chiesa, e muro del Baracano, qual dalla forza della poluere da fuoco accesiaci sotto, fù alzato tanto in alto, che la Soldatesca di fuori attendeua per assalir Bologna, poi fù ro, ò rottura, che dalla mina spiraua, Vide li Bolognesi altresì all' ordine per diffender quel passo, poi ritornò à cadere oue era prima, addattato con tanta giustezza, che con difficoltà si conosceua quanto fosse seguito, ne qual fosse il muro, che congiunto con la Chiesa s'era sollenato. Certa cosa è, che Plinio è stato necessitato, come ogni longo Scrittore à dir di molte cose lontane, per relatione. Se in questo è stato ingannato, è degno di scusa, perche l' Huomo non può veder, ne toccar con mano ogni cosa. Anzi ogn' vno d'auria restar appagato dalla morte di Plinio, quanto fosse lontano dallo scriuer bugie, perche Volonteroso di riconoscer certamente, come stessero le fiamme di Vesuuio, tanto s'inoltrò, che dentro quelle precipitato, mai più si Vide. I suoi Scolari, quali non tanto curiosi, da longi l'attendeano, per duto di Vista corsero al luogo, e veduto, che le sole pianelle di Plinio dal fumo erano sostenute in alto, facendo concetto della rouina, e morte del Precettore, d' lenti se ne ritornarono. Deusi dunque tener Plinio per certissimo, eruditissimo, e principalissimo Autore, hauuto per tale da tutti li Scrittori, e seguito nelle facoltà, e virtù dell' herbe, nel racconto de gli animali, nella descriptione, e confirmatione della terra, e nell' historia de' suoi tempi, ò à lui vicini, e particolarmente in quelle cose, ch'egli hà potuto conoscere, certificarsi, e vedere, come afferma hauer veduto la touaglia di questo Lino vscir del fuoco non consumata. Pensò ben'egli, che la credenza di questo potesse esser dubbiosa, e l'autenticò col costume (da altri ancora scritto) d'abbruggiarsi i Cadaveri Regij in tele fatte di questo Lino, per hauerne solo le lor ceneri. Aggiunse cosa, che maggiormente n'accerta, che da Sapienti Greci questa sorte di Lino fù chiamato Asbestino, cioè incombuibile, & in fine adduce la ragione perche non teme il fuoco. perche questo Lino è prodotto dalla terra in paesi aridissimi, e caldissimi, & oue mai pioue, ne cade rugiada, ne regna humidità alcuna, perche ne ricoue questa qualità. Ma siami lecito, non già per autenticar il detto di tant' Huomo, mà per manifestare la Verità, aggiugner' ancora, che mentri scrino questo di notte tempo, riuolgo il lume da sè fatto Lino, in luogo di stupino, qual senza consumarsi, mentre non li manchi esca, sempre stà acceso. Hebbi occasione d'inuidiar la fortuna di questo Lino, quando lo vidi esser partecipi delle virtuose vigilie d' Andrea Maria ni, mentre malauale rouine di Roma, e procurai d'hauerne vn picchetto da Honorio Beati Eccellentissimo Filosofo, e Medico, del qual Lino con molta curiosi.

ta, e tutto mi seruo. Il ualeue poi questo Lino, quanto altra gioia, non è merauiglià, per la singolar qualità, e la poca quantità, che se ne ritroua. Sì che se Plinio in questa sì dubbiosa historia si ritroua veridico, non si: il Volgo così facile à dannarlo di fauleggiante.

Mà ritornando al Lino ordinario dico, che molto li siamo obligati, perche dopo bauer con longa seruitù giouato all' Huomo col tenerlo netto, e polito, in fine li serue non solo per sanar le ferite, e piaghe, ridotto in fila, mà in far la carta da immortalarlo, e da farlo parlare à Un'altr' Huomo, ancorche longi mille miglia. Il seme poi ridotto in oglio, oltre che serue à Pittori, à Falegnami, à Scarpellini, à Fabri, e nelle lucerna, con isparmio, perche resiste più al fuoco, che altro ogio; serue per imbeuerar te, con Vn'z: modern: chiamate incerate, le quali per riparar l'acqua, senza aggrauare di peso la persona, che le porta, sono singolar, il cui modo di farlo si potrà leggere più à basso nel trattato delle noci. Serue ancor quest' oglio per dar à muri di nuouo fabricati, e sagmati, acciò resitino all'acque, e freddi, in riguardo delle quali Utilità s'è cantata.

Mollia fas tenui contexere pallia Lino

Stillabunt oleum semina pressa nigrum.

Di Lino si fa la fune, ò Vogliam dire corda da schioppo, la quale se bene fassi à cordi Canepa, non è così perfetta, come di Lino, quale come materia, che più s'Unisce, fa la bragia ancor più soda, da che ne viene, che più facilmente metta fuoco. Questa fune di Lino, ouero di Canepa, si fa star à molle in lisciuo 24 hore, meno, e più secondo la forza del lisciuo, ò la robustezza della corda, il che non si può sapere se non con l'esperienza, alla quale consigliamo, che ricorra, chi hauesse quantità di corda d'accomodare; e per conoscer s'è perfetta bisogna, che dua spanna abbruggiando duri Un'hora. Altri la fanno bollir nel lisciuo Un'hora, à due pur secondo, che l'esperienza l'insegna, in qual si voglia modo da poi leuata dal lisciuo, si fa dar tirata, si frega, e s'asciuga al Sole. In caso di strettezza di questa sorte di fune, si può adoprare pezzi di quella del pozzo Vecchia, e fracida, e massime per quelli, che deuono mantener continuamente la corda accesa, facendo della buona, con questa grand'isparmio.

Del
Prato.

Saria manifesto errore il proponer tante fatiche, e tante operationi intorno alla terra, quali per lo più si fanno con Buoi, senza pensare al modo di gouernarli. E circa questo inuidio d'eloquenza di Demostene, ò la Ciceroniana per poter dar ad intendere il grand errore, che si fa in gouernar bene il bestiaime, il non prouederli di buon prato, il portar tutto il giorno nel campo lo stabbio della Cassina, & il prato, quale solo senza fatica ci somministra la ricchezza & il gouerno de gli animali, co' quali s'arricchisce, sì col farli coltinar la terra, sì coll'ingrassarli, si scorda. E tu villano, che pensi solo à far fruttar la terra per via di grasso, non per lanorarla, e conosci solo da quella l'utile quotidiano del vitto, che porge à te, & alla tua fameglia, ne pensi, che sei in obligo per ragione di gratitudine à rendere al campo il grasso à proportion de l' materia di paglia, frondi, stoppia, & altri, che t'hà somministrato, & al prato à proportion de l' fieno, qual t'hà reso, con tanto maggior

utile

utile del campo, oltre che l'anno auuenire haurai più fieno, e successiuamente letame; potrai ancora con più vigore far, che i tuoi Buoi rinolghino terra, ne ti vergogni serbare il meglio letame per l'orto, e per le zucche, & il prato mai ne vede una forcata.

E tu Padrone quanto t'inganni, quando ti credi d'accrescer la tua entrata lenando il prato a' Contadini, appropriandoti il fieno. Tensa, che quando il tuo campo non haurà fieno, non haurai ne meno biada, e chi hà del fieno hà ogni bene. Considerisi dunque, che la benignità d'Iddio hà disposto, che la superficie della terra sia coperta d'Un Verde ammato, qual ogn'anno s'alzi, e rinouelli per renderla più vaga ad ogni vista, più amabile ad ogni animale, e più utile all'Humano, nella qual superficie della terra per la diuersità de' temperamenti de' gli Elementi nascono diuersità d'erbe per soddisfare, mediante i prati, à diuersi appetiti de' gli animali. Fare che il Prato solo sia utile senza fatica, onde n'hà il nome, perche hà sempre parato il suo frutto, ma l'industrioso Agricoltore con vsarci diligenza ne caua doppia rendita del negligente. Sparga vn poco per la Festa di S. Martino (dopo hauer espurgato il Prato, come si deue costumare ogni anno da sterpi, spini, virgulti, sassi, & altre cose inutili) due, ò tre carra di letame per ogni bifolca di Prato, qual quando sia poco smaltito è molto meglio, si come quello di Cavallo è molto à proposito, perche dinorando con ingordigia senza molto masticare inghiottisce la biada, & i semi dell'erbe senza romperli, quali in ogni modo portati nel Prato nascono. Ouero ci semini tre, ò quattro corbe di colombina, ò gallinaccia per ciascuna bifolca; poi ne sappia dire se per tre, ò quattro anni il Prato risponderà il doppio. E se hauesti penuria di grassi inuita Pastori à stanciarci con pecore, che senza spesa con questo modo l'ingrassarai, però che se bene ti darai vn poco di legna da far fuoco, e di acquato da bere, essi con ricotta, ò cacio te lo ricompensano. E ottimo ancora il raccorre la poluere, che resta sotto il fieno, e lo strame, qual Finume chiamano, e spargerla nel Prato di Verno, perche quella, & ingrassare, e moltiplica l'erbe. E per certificarti della ragione, la qual ti necessita d'ingrassare il Prato, sappi che il Prato vuol esser in terreno grasso, ne creder, che nasca molte herbe, oue non allignano biade per magrezza. Questa grassezza col tpo ogni Prato la perde, perche è asciugato l'humore dall'erba, che ne leni ogn'anno; in questi paesi, oue il Prato non si può inacquare se non l'aiuti col grasso, qual ci mantenghi l'humore, il Prato, non produrrà herba. In caso dunque, che uolesti capar terreno per far Prato, habbi questa consideratione, che oltre la grassezza sia humido, ò di natura, ò che lo possi inhumidirlo con irrigarlo, perche dice Catone, che quel Prato non manca d'erba, che hà abbondanza d'acqua. qual vuol esser calda, con la regola, che le pioggie calde d'Aprile sono quelle, che fanno abbondanza di fieno. Se questo terreno fuisse di tanta humidità, come è il sortino, che per quella le biade non ci allignassero, ò si rendesse difficile à laorare, questo sarà attissimo per ridurre in Prato, pur che si scoli. Se bene questo scolo non è necessario, che sia in tanta fretta, come ne' campi, ma che mantenendosi il Prato vn pezzo humido à fessi, à poco à poco trasmuta l'acqua, la quale se ne' fusti dimorasse, terria più fresco, &

Letam
mar il
Prato.

Qual
grasso
sia me-
glio.

Terra

Acqua.

seco, & humido il conuicino terreno. Alcuni hanno hauuto opinione, che il Prato si costituisca in parte più bassa della possisione, accioche il campo lauorato in quello si scoli; non mi dispiace, pur che ancor esso nel sudetto modo si liberi da acqua. Vn'altra maggiore auuertenza si deue hauere nell'elegger questo terreno, cioè che produca di sua natura herba & herba buona, sana, e di gusto à gli animali. Conoscerai questo offeruando se le conuicine ripe de' fossi, ò altri luoghi sodi siano ben herbosi, e se il campo stesso sia graminoso, perche il meglio fieno, che si ritroui è quello di gramigna, si come la meglio terra per far Prato per ordinario Vuol'esser nera. Il Prato in piano stà bene, per esser più humido del montuoso, ma tal Volta la tropp'humidità genera herbe tristi, grosse, mal sane, e non gustose à gli animali, che non succede ne' monti, i cui Prati producono herba sanissima, minuta, saporita, & odorifera. O come tal Volta quel Contadino Vedendo i viali del suo Vicino freschi, & herbosi, si crede, che li suoi Buoi ingrassariano in tal pascolo, e s'inganna, perche, ò non ingrassariano, ò in pochi mesi s'infermariansi. E se bene a' Caualli è di più gusto, e di maggior nutrimento il fieno grosso nato in terreno grasso, gli è però di maggior sanità nato in terreno, che non s'incacqui, ò che non sia tanto humido, ouero il minuto. Bisogna ancora, che raccordi, che il terreno, oue s'habbia pensiero di far Prato, ancorche magro, possi ingrassare, quando acomodato, mediante il lauoriero, che più basso si dirà se gli facesse Vaillegiar sopra acqua di fiume, ò riuo, di sua natura grassa, la qual torbida deponesse sopra questo terreno il lezzo grasso. Ritrouato terreno à proposito, s'ari più Volte, e massime d'Estate, acciò sia ben custodito dal Sole, e si secchino le radiche de' sterpi, gionchi, spine, & altre herbe inutili, quali con esatta diligenza, ò con mano, ò con mazze si deuono diuellere, non tagliare, si come ogni pietra, legno secco, ò altra cosa, che possi impedir l'agguagliarlo, si deue leuare, perche questa è la somma di chi fa Prato nuouo, venendone da questa egualità la comodità di non fermarsi più l'acqua in un luogo, che in un'altro, in pregiudicio di fertilizare la parte, oue si muore, oltre poi la comodità di tagliarlo con maggior vtile nel segarlo. Non basterà dunque l'aratura e piccarlo. Una, due, ne tre volte, ma con zappe ancora pareggiarlo, rompendo le grosse zolle, indi col rastello dentato, quanto dado, agguagliarlo. E perche non celli il primo anno affatto infruttuoso, se li può poner sana, col sopra seminare trisoglio, ò fiorame di fenile, & à questo modo haurai l'vtile della sana, senza dimagrire il terreno, come succederebbe se ci seminassi rape, ò miglio, come consigliano alcuni riportandone ancor qualche vtile dall'herba del Trisoglio, la quale se bene non è buona secca per Caualli, attiso, che fa molto fiorame, tuttauia fino, che il Prato comincia ad inspessirsi d'herbe (il che chiamiamo a far buon cotico) si può pigliar quest'herba per due, e tre anni per uso de' Buoi, perche dapoi perdersi questa, lascia libero à l'herbe naturali del Prato il campo. Tutte queste operationi si facciano à Luna nuoua, in riguardo, che il Prato prospera sempre per l'humidità. Se questo nuouo Prato non cominciasse così presto à render herba, come desideri, e tu di Febraio solleccitalo, col spanderci stabbio fresco di Conallo, col multiplicar il fiorame sudetto. Se bene non bisognaria, che mai

Modo
di far
Prato
nuouo.

in alcun Prato entrassero bestie di sorte alcuna à pascere, mà segato si riguardasse, accioche quella second' herba, che chiamamo Guaimo, restasse iui à marcire, & ingrassare il Prato, mediante le nui, e pioggie del Verno, & à questo modo il Prato non hauria tanto bisogno di stabbio, in ogni modo, se il pascere si permettesse ne' Prati Vecchi, ne' nuoui mai si conceda, perche oltre il dissuguagliarlo con piedi, l'herbe di poco radicate, dalle bestie sono diuelte, e tanto peggioraria, se quando la terra è bagnata, oltre il danno col dente, da' piedi fosse calpestata, perche per tenerezza della terra poco smossa, la Pecora, ò Vacca rompe la radica dell'herba, ò la caccia tanto sotterra, che più non risorge, e quella terra calcata humida s'unisce in maniera, che non può ricener l'allungamento dell'altre radiche, e perciò è necessarissimo riguardar qual si voglia prato, quando la terra sia bagnata dall'ingrosso de' gli armenti. Pare, che sia troppo rigoroso precetto il non Voler, che i Prati si paschino, adunque Verrà bene segar quella second'herba detta Guaimo, questo dico esser peggio, perche si leua troppo la sostanza del Prato, & in caso s'abbia da leuare, meno male, sarà poi meglio il farlo pascere, quando non sia bagnato, perche oltre, che l'escremento delle bestie ingrassa, non così vicino alla radica pasce li bestia. l'herba, come si leua con la falce, ne così gli è nociuo il dente, come il ferro, ma la prohibitione dell'ingresso de' Prati bagnati, è in riguardo del danno, che danno con piedi, co' quali si dice, che mangiano più, che con la bocca. Ogni cosa in uccchia, fino il Prato, e si cuopre di certa herbetta verde, quasi lanugine, qual musco chiamiamo, e quanto cuopre questo, non produce herba; il rimedio ordinario è l'asperger il luogo di cenere, qual' oltre, che ammazza il musco, ingrassa il Prato, da che hanno imparato d'abbruggiar il cotico de' Prati Vecchi per ringiouenirli, & oue questo praticasi, ne risultano due utilità, Una la rinouatione del Prato; l'altra, che per tre, ò quattr'anni questo Prato abbruggiato si semina con grano, ò con miglio, e con molta rendita; da noi non s'usa, ò perche non conosciamo ne' Prati tal bisogno, ò perche per la penuria de' Prati ci rincresce il priuarcene. Ma io limo, che fosse bene il farlo, perche l'herbe naturalmente inueccchianosi si perdono, e restano quei radicumi, è forza, che impediscano l'allargar dell'altre, e però, chi Vedesse il suo Prato inferilito per questa causa, procuri di leuarne il cotico, con tag'iarne lotti larghi vn piede, longhi due, grossi quant'è l'Unione delle radiche del'herbe. Questi s'espongano al Sole reuerfi, acciò si seccino, d'apoi s'accomodino in quella maniera, che si pongono le pietre non ancor cotte nella fornace, addattando solo in la sudetta maniera, quanti ne cauerà d'una bisolca, poi coperti di paglia, e postoci sotto qualche fascina, vi s'accenda il fuoco, che Vedranfi in breue ridotti in cenere, e se pur qualcheduno cadendo non s'abbruggiasse, con serca di ferro s'alzi, e si faccia consumare. Questa cenere si dispensi pe'l resto del Prato, potche ou'è l'abbruggiato, non n'ha bisogno; d'apoi s'ari, e si semini di Miglio, ò Fava, ò Formento, per qualche anno, indi nel sopradetto modo si ritorni à Prato, ne Volendo Usar questa fatica di fuoco, il Prato inueccchiato per rinouarlo s'ari, e semini per alcuni anni, poi à Prato, come di sopra, si riduca.

Guar-
dia del
prato.

Prato
inuecc-
chiato.

Quàdo
si deb-
ba ta-
gliar il
Fieno.

Tagliato il Fieno à Lūnà crescente, e quando l'herba è in fiori, perche se primà si segasse, per la qualità acquee, saria di poco nutrimento; per contrario se troppo maturo, perche hauria consumato, e perduto il calore, & humido naturale, si rendereia insipido, e di tristo, e debole nutrimento, e dopo esser stato inacquato il giorno auanti, oue si possa fare, ò almeno col beneficio di qualche rugiada, caso, che non si uollesse tagliar di notte, come molti consagliano, il tutto perche col mezzo di qual si uoglii humidità, si rende più comodo à segare. Non si rinolge se non quella parte, la qual possa, custodita dal Sole, esser condotta à casa l'ill. sera. perche la rugiada solo gl'è di danno nel colore, nell'odore, e nel peso. Considerisi dunque, che le sarà la pioggia, però per tempi piovosi s'astenga di falciarlo. S'habbia cura di riporlo ben'asciutto, perche humido, ò si putrefa, ouero ci s'accende fuoco ancor nel fenile. Sente danno dal fiato delle bestie, e per questo in quei fenili, che sono immediatamente sopra le stalle, se li sottopone paglia, la qual non solo lo libera da detto nocumento, ma tira ancora à sè qualunque humidità, che le fosse restata; sarà perciò ben consigliato il nostro Economo misticare paglia con fieno, mentre non è del tutto asciutto, perche tirando la paglia à sè l'humidità, ne ricene ancor l'odore, e da Caualli non conosciuta (perche auanti mangiano fieno, per conoscerne, che cosa deuono mangiare) non sarà tralasciata, come fanno, quando di poco con fieno s'è misticata. Quelli, che non hanno fenile coperto, ne ammontano vna quantità grande attorno ad vn'alto, e longo perticone, in forma piramidale, poi lo cuoprono di spesse felici, sopra le quali cadendo, e correndo l'acqua, che pio-ue, lascia illeso il fieno.

La quantità, che sia destinata bastare per alimento quotidiano di ciaschedun Cauallo, è in certa, perche se gli n'assegna secondo la grandezza loro, voracità, e fatica; stà questa dispositione trà le trenta libre alle cinquanta il giorno, e perciò se ne prouede vn carro di venticinque centinaia il mese, per ogni coppia di Caualli. I Buoi si contentano con molto meno, perche l'Estate il giorno pascolano l'herba, & il Verno mangiano altro, oltre che non sono così voraci, come i Caualli. In ogni caso saria bene sapere con misura, quanto sia vn carro di fieno, ouero vna stanza, mediante la misura nel seguente modo. Vn carro di fieno, la cui longhezza per esempio figurasi otto piedi, e la larghezza cinque, diremo 5. via 8. fa 40. l'altezza possi figurare sei piedi, e però dencsi moltiplicare 6. via 40. fa 240. quali piedi chiamansi piedi cubi, che vuol dire, che sono larghi, longhi, & alti, a guisa di dado, oncie dodeci per ogni verso, e questi piedi cubi sono per ordinario dieci libre di fieno; moltiplicheremo dunque la sudetta somma del carro, misurato di 240. piedi per 10. e diremo 10. via 240. fanno 2400. e pure vn carro di fieno ordinario douria esser 25. centinaia, e lo stesso stile si tiene del fenile. Auuertasi però, che il carro del fieno non sia caricato con fraude, cioè ugualmente pieno, e calcato, non buco in mezzo, ben legato, e stretto più volte, e c'habbia fatto almeno due miglia di viaggio, ed in questo stato non è differente dal riposto nel fenile.

Herba
Medica

L'herba Medica, qual succede in luogo di fieno per gouernar Buoi, Giuuenti, & ancor Caualli, è vna specie di trifoglio, e segasi cinque, ò sei volte l'anno, col beneficio

nificio dell'inacquamento; e perche d'abbondanza d'acqua siamo priui, ericrei, che difficilmente potessimo praticare questa ven' herba, ogni volta, che in luogo d'acqua non ingrossissimo tanto la terra, che potesse restar sempre abbondante d'humore. Rimetterò dunque il Lettore all'agricoltura del Galli, il quale con isperienza diffusamente ne parla, & in luogo di questa considerando, che i Prato contiene ogni sorte d'herba, nelle quali l'ad racchiuso ogni virtù, per sanar q' al si voglia infermità, e scieltone alcune di queste, le quali, ò nel Trato, ò altrove senza coltuatione nascono, di scriuerò, ponendo insieme alcune delle lor virtù, accioche l'Economo stando in Villa possa occorrere à qualunque malitia più cognita, quale alla sua Famiglia potesse auuenire.

Amarella, quasi Amara illa, per la sua amarezza; è ancora chiamata Matricaria, per esser dotata di questa principal virtù di sanare i dolori matricali, onde Dioscoride lodaua il decotto di Matricaria per l'infesso, cioè il sederci dentro ne gli effetti della matrice & il Mattioli ne' suoi Comenti loda la Matricaria nel caso di quei dolori, quali sono generati da flati, & humori freddi nella matrice, Volendo, che si pigli la Matricaria verde, e si ponga sopra vna tegola, ò altro pezzo di terra cotta, non vitriata, come i coperchi da Pentole, e Tesli da cuocer Tortie, ma ben caldo, e rouente, irrorata prima di vino, e così calda quest' herba s'applichi sopra la regione della matrice, cioè sotto l'ombelico. Le nostre Donne fondate forsi sopra questi consegli, per sfuggire la di lei amarezza, & hauerne la sanità, la friggono prima sopra tegola, ò altra terra cotta, come s'è detto di sopra, poi facendone frittelineligate con ouo, se le mangiamo.

L'Angelica, dall'odore quasi angelico, e diuino così detta, onde hà dato occasione ancora à g'i Autori di chiamarla herba Sancti Spiritus, la Vera nasce in Germania, e particolarmente nella Stiria, e Sassonia, appresso di noi due sorti se ne ritrouano, vna che nasce in luoghi humidì, la quale gli habitatori delle Valli la chiamano Rogna, perche del sugo di questa, misticato con grasso, s'ungono, e sanano la rogna; l'altra nasce per tutto, e chiamasi ancor Pestis hortorum, perche serpendo per gli Horti ammazza l'herbe buone; chiamasi ancor Podagraria, perche conferisce col sugo alla Podagra. Sappiasi però, che di qual si voglia specie d'Angelica s'usa sol la radica.

L'Aron dal Greco Aroon detta; perche A in questo luogo denota similitudine, e Roa in Greco vuol dire pomo granato, perche quest' herba produce frutto congrano à guisa di granate. E' ancor nominata Serpentaria minore, e da' nostri Rustici si conosce col nome di Pan di biscia, ò Bissa Cane, il tutto perche al nascere di quest' herba di Primavera cominciano le Serpi ad uscir delle loro tane, oue si ritirano, quando questa per causa del freddo comincia à perdere le foglie, e per auuentura sarà questa quella radica da Cesare chiamata Cara, con la quale ridotta in farina sostentò il suo esercito molto tempo in luogo di pane, come egli testifica nel Lib. 3. de Bello Ciu. Le nostre Donne in questi tempi con la sudetta radica fatta in poluere ne fanno Amito, ma però consuma molto le tele. Ritrouasi il maggiore, & il minore, col frutto del minore si burlano i golesi, poi be fregato il piatto, oue.

Matricaria.

Angelica.

Pan di Biscia.

ro il coltello con detto frutto, ouero misticata la polue ne' primi cibi, hà forza per la sua multa calidità di chiudere le fauci, e la gola in maniera tale, che non si può inghiottire cosa alcuna sino, che con latte, ob'itiro, ouero aceto, rinfrescando le parti offese, non vi si proueda. Del maggiore la polue della radica è lodata per le Ulceri contumaci. La radice di questo preparata, come insegna il Quercetano nella sua Farmacia restituta Lib. I. al Cap. 20. è mirabile per corroborare il Ven-
tricolo.

Artemi-
sia.

L'Artemisia d'una Regina di tal nome, Moglie di Mausolo Rè di Caria, fu così detta, perche si dice, ch'ella fosse la prima à conoscere la virtù di quest'herba; altri Vogliono, che fosse detta da Artemide, Uno de' nomi di Diana, la qual Deità souera staua alle Vergini, à i cui mali è rimedio quest'herba. Li Rustici la chiamano Ar-
cimis; Vale mirabilmente à prouocar i mestruj, sana ogni difetto della matrice, e fa bauer le secondine, onde le Allenuatrici de' nostri tempi, bollita in brodo con Anisi, la danno alle Partorienti deloranti, però per questo ancor s'usa ne' man-
giari, condita non solo al modo dell'altre herbe, ma se n'empiono, pesta con petro-
felli, li rautoli; le foglie alle scrofole applicate in foggia d'empiastro, le sanano; & alcuni dicono, che le foglie d'Artemisi portate addosso ne' viaggi, non lasciano
stancare, secondo me tant'è vanità quanto il credere, che queste foglie appese alla
Porta, e finestra d'una Casa rendino sicuro gli habitanti da stregherie, in confor-
mità delle quali virtù si cantato.

Quæ præest timidis parientibus Illithya

Artemis: finxit nomen inane mihi.

Bona-
ga.

La Bonaga, quasi Bona acus, d'Vngliam dire buono Ago, hà diuersi altri nomi, presso gli Antichi è detta Anonis à non inuando, mentre punge; d'alcuni è chia-
mata Remoran, per ritardare cò le profonde morte radiche l'Aratro, onde fu detto.

Sæpe moram curuis inducit Ononis aratri,

Spicula quæ ramis tendit, Ononis olens.

Da altri Ononis, che in Greco vuol dir Asino, perche gli Asini con la scabbia ri-
uolgendosi sopra quest'herba si sanano. Ma Vegniamo alle Virtù, la radica hà gran
facoltà di romper le renelle, e farle urinare, quando chiudano la via dell'Urina;
beuuta perciò in poluere, in vino, ouero in brodo. I Chimici per quest'uso ne stil-
lano l'acqua; d'essi ancor la sua decottione à Cavallo per questa causa, la decottio-
ne di questa radica beuuta sana le moroide, e tenuta in bocca lena il dolor de' den-
ti, e massime se sia fatta in aceto; quest'herba auanti, che cresca, e manifesti le spi-
na, si croce, e si mangia, come l'altre herbe, con gusto, e sanità sudette.

Brionia

La Brionia viene da Bryo, che in Greco vuol dire Pullulo, & Etoio, perche s'a-
lza, abbracciando l'altre piante; Una dramma data in ogni giorno continuamente
à chi pate di mal caduco, lo libera, ma nuoce al fegato; il seme bollito con uoto sa-
na la Rogna. Chiamasi ancora questa pianta Zucca saluatica, e dalle nostre Donne
Tania, quasi Tenta, idest Fasia, in riguardo dell'arampicarsi, e fasciar gli arbo-
ri; conoscano la bianca, e nera, la radica della bianca tagliata in fettoline sottili
si millica, per mentire il Mechioacam, hauendo la stessa facoltà di purgare, & ena-
cuare

curare gli humori pituosi, & acquosi, come il vero Mechioacum. In oltre obli-
ge, e fa la pelle liscia, però è conosciuta molto bene dalle Donne, e particolarmente
la radica della nera si vende pubblicamente nelle piazze sotto il nome di Tania,
perche terge il viso, fa la faccia rubiconda, e libera dalla rogna.

Il Brusco in Latino Ruscus, quasi Ruscus dal vossore del frutto, oltre il serui-
re per verdura di molta durata ne gli addobbi delle Chiese, e Stanze, e per difender
luoghi da Sorei, voltato con le pungenti cime contro, peroue possono venire, è
molto aperitivo, e beuuto le frondi, e frutti fanno Urinare assai, però molto se ne
vende a Speciali per farlo bollire ne' siropi, quando le ostruzioni sono contumaci
mangiasi certi germogli teneri, quali la radica di Primavera caccia, cotti, & ac-
comodati ad uso di Sparagi, con gusto, e sudetto Utile.

La Buglosa, d'vogliam dire lingua Bouina, perche nella sua ruvidezza somiglia
alla lingua del Bue, onde Macro.

Lingua Bouis græco fermone Buglosa vocatur.

Hà la stessa virtù, che la Boragine, ma solo per accrescer la memoria di retenti-
ua, reciterò quanto lasciò scritto il sudetto Macro.

Vim memorem cerebri dicunt seruare periti.

Vinum potatum, quo sit macerata Buglosa.

La Camamilla da' Greci Camamillum, cioè picciol mela, perche l'odore, che hà
quest'herba, è simile a quello di mele; gioua a' difetti del fegato, & il suo oglio fat-
to, mediante l'infusione de' fiori, e lo stare al Sole Vale perfettamente, Ungendosi
la parte del fegato, & ancora è mirabile Ungendosi in qual si voglia parte del corpo
addolorata, per la sua sottilità, e calidità, in questa simile all'oglio, & in queila
simile alla Rosa, qualità per Uomo assai temperato, e familiare; vogliono anco-
ra, che vaglia contro le febrì, per lo che ci fu, chi disse.

Accipe febrifugam, quam sol amat aureus, herbam:

Si bilis cruciat, si pituita lecur.

Il Camedris parola Greca, che in Latino suona humilis quercus, onde da' vol-
gari è ancor chiamata Querciuola per hauer le foglie simili a quelle di Quercia,
per altro nome chiamasi Calamandrina, mangiata cruda à modo d'insalata la mat-
tina à digiuno, preserua sicuramente da Peste, e per questa facoltà entra nella
Triaca; Vale ad alcune infermità fredde, come all'antico dolor di capo, al sonno
profondo, che venghino da causa fredda; il seme beuuto al peso d'una dramma,
purga la colera per mezzo dell'urina; Il sugo si dà per ammazzare i vermi del cor-
po sicuramente, e fa l'istesso effetto il Vino, oue sia stato infuso una notte quest'her-
ba di natura amara, e calda, la quale mangiano volentieri i pesci, però se ne fa la
composizione, che à suo luogo si dirà.

Il Capel Venere è così detto, perche il suo decotto rende i capelli, come si figu-
ra fossero quelli di Venere, e la decoctione delle frondi gioua a' fretti di petto; cot-
to nel vino si dà à quelli, a' quali discende il catarro nello stomaco, i Speciali ne
fanno Siroppo per li mal del petto, netta i polmoni, e le viscere mirabilmente da
Viscosità, e da catarrhi grossi, onde è particolar medicina per disopillar il fegato, e
la.

Bucco

Buglo-
sa.Cama-
milla.Cala-
mandri-
na.Capel
Venere.

la miz; l'herba cruda s'impiastra sopra i morsi de' Serpenti, fà ancor rinasce-
re i capelli, e perciò le nostre Donne ordinariamente lo pongono nel lisciuo, col qual
si lano il capo, non tanto per la bellezza de' capelli, quanto, che trattiene, che
non cadano, gli allunga, e libera il capo da farfarella.

Carazo Il Caranzo, quasi Cara aurantia, perche produce il frutto colorito, come il
Naranzo, parlando però del maschio; si chiama ancor Viticella, in riguardo del-
le foglie simili alla Vite, ma il vero suo nome è Balsemino, perche da i suoi pomi
gettati nell'oglio, e posti al Sole per molti giorni, se ne prepara Un balsamo nobilis-
simo per consolidar le ferite, e mitigar i dolori, qual vogliono ancora, che mitighi
i dolori delle morroide.

Fiele di terra. Il Centauro minore hebbe il nome da Chirone Centauro, che primo l'inuentò;
chiamasi ancora Fiele della terra, per esser la più amara herba, e bestroui, & i Pe-
sci aiudi dell'amarezza la mangiano con lor ruina, perche imbalorditi di poi si la-
sciano pigliare da' Pescatori, e se si mischierà la poluere con altra pasta grata al
Pesce, più facilmente s'ingannerà con quest'amarezza; ammazza i Vermi ne'
corpi de' fanciulli, quando pesta se gli applica in forma d'empiafro sopra l'Ombe-
belico, vale parimente nell'osturitioni contumaci, e li Speciali la fanno bollire ne
clisteri agri.

Gouone. La Coda di Cavallo è così detta per la similitudine, che hà con la Coda di Causal-
lo, onde da' Latini ancora è chiamato Equiscutum, onde fu detto.

Forma vetus gaudæ nomen mihi fecit equinæ:

Spinet vis herbæ, quod fluit, omne meæ.

I nostri Contadini lo chiamano Gouone, forse perche, quando al primo suo appa-
rire tenera si mangia frita nella padella, è dello stesso gusto, che il pesce Gouo; l'her-
ba pesta, ouero il sugo spremuto, per hauer dell'asringente, ferma il sangue del
naso, l'una posta nelle narici, l'altro tirato su co' fiato; Vogliono, che l'acqua di-
stillata gioui all'Ulceri delle reni, della Vesica, & alle picciole ferite delle budel-
la; per la sudetta virtù ferma ogni flusso, & in particolare quello delle Donne le
quali si seruono di quest'herba per polire lo stagno; l'usano ancor quelli, che lauor-
ano al torno per fregarne i lor lanorieri.

Consolida. La Consolida trae il nome del l'effetto, perche consolida le ferite, l'ernia, e rot-
ture de' putti, e per ciò sanare s'applica la radica in forma d'empiafro, e si dà anco-
ra à mangiare, intendesi però della Consolida maggiore, quale hà la radica tubero-
sa, questa radica si può condire in zucchero, e miele, sì per hauerla d'ogni tempo,
come che sia più facile da mangiare.

Vituchio. Il Conuoluo, ò Vituccio, ò Vituccio, che noi chiamiamo, è così detto, perche si
riuoige, e s'aunteschia intorno ogni pianta, il maggiore è creduto Una specie di
Scammona, perche se si beue un bicchiero dell'acqua, oue sia bollito vn manipo-
lo, di quest'herba, corretto con un poco di Rosmarino, muoue, e purga il corpo,
quanto la stessa Scammona, anzi nella forma è ancor simile à quella.

Curegiola. La Curegiola, perche con la sua longhezza è simile ad una cintura, è così noma-
ta; dice si ancora Centonolla, per hauer trà le sue spesse frondi molti nodi, i Gre-
ci la

ci la chiamano Poligono, perche produce copia di seme; quindi auuiene la sua abbondanza per tutte le corti, strade, e cimiterij; ha gran facoltà restringenti, però si dà a chi sputa il sangue, tanto il decotto, come la poluere, e ne fassi del sangue; i Contadini fondati in questa virtù, la fanno bollire in acqua, & aceto, e poi ne casi di flussi l'applicano calda sopra il ventre in modo d'empiastro, e ne ricuona sanità, onde fu cantato.

Fertile sub folijs semen turgescit amaris:

Pus mouet, & fluxum sanguinis herba vetat.

La Daneta viene dal Latino Tanacetum, con nome corrotto, di questa si dice, Daneta; che ogni dolore acqueta, per la Virtù dello stomaco, & intestini è singolar rimedio, si come ammazza ancora i Vermi del corpo, e massime con fiori, quali si danno a putti in vino, o latte, onde in Germania si chiama herba de' bambini, prouoca l'orina, e netta le reni, ma si giudica più a proposito per gli huomini, si come la Maricaria per le Donne, l'vna, e l'altra usauo in Francia mangiare fritta nella padella corroua.

L'Ebulo da vn'Isola chiamata Ebulo, piena di queste piante, così fu detta, i vol. Nibbio; gari con nome corrotto Ibio, o Nibbio la chiamano, i Latini Sambuco humile. Quest'herba purga gagliardamente, e per ciò fare si framettono le foglie di questa con altre herbe in minestra, ouero in insalata, e massime quelle cime più tenere, che di Primavera caccia in quel tempo appunto, che l'huomo si suol purgare, per se stessa quattro di queste cime cotte in brodo solouono il corpo, quant'altra medicina, due dramme sino in quattro della radica macerata in vino, fanno l'istesso effetto, si come cinque dramme del sugo di fiore, o de' frutti, al più sino vn'oncia, e similmente la poluere del seme presa mezza dramma, sino ad vna dramma, mouerà il corpo valentemente, anzi di più questi mollificaranno le durezza della matrice, & apiranno l'opilationi, i semi pure infusi in acqua vita, la rendono proficua a gli idropici, se ne baueranno ogni mattina in vn bicchirino per molti giorni, perche questo, si come il Sambuco, hanno facoltà di condur l'acqua dal lor ventre; i frutti maturi s'empiastrano sopra i capelli per farli venir neri, & ritardar la canitie; col sugo di questi frutti si tingono i panni, & il vino, nella decottione delle foglie le mosche muoiono, e con frutti maturi si gouernano animali Volatili.

L'Enula quasi Elenia, così da Greci Elenium chiamata, fauoleggiando, che Enula dalle lacrime d'Elena nascesse, Volgarmente dicefi Liola, è con la sua radica virtuosissima ne'mali del petto, onde dicefi.

Enula campana reddit præcordia sana.

Si fa bollire questa radica in acqua; acciò deponga l'amarezza, poi si conserua in miele ben chiarito, postaci dentro mentre bolle, mangiandola ne'mali contumaci del petto, & in particolar da gli asmatici; alcuni altri consigliano, che questa radica impastata si cuoca in vino, poi si conserui la sapa, per usarla nelle sudette occorrenze. Giulia Augusta ne mangiava ogni giorno, si crede, che mantenga polita la faccia, e la pelle, oltre che rende l'huomo allegro, e giocondo; lo stesso fa il vino enulato, ouero il decotto della radica, oltre che fa sputare il catarro grosso, della quale fu detto.

Quod:

Quod forma fouet, & vino cor pota serenat,
An fuit è lacrimis Tyndare nata tuis?

Edera.

L'Edera scritta senza H. si può dire quasi edita petat, con H. perche hæreat per tutto, cotta in vino sana ogn'v'cera, e le cotture del fuoco; la gomma di questa ammazza i pedocchi, e fa cadere i peli; cotte sette fronti d'Edera con altrettanti garigli, o anime di Persica nell'oglio, & aceta, poi applicati alla fronte, & alle tempie leua ogni dolor di capo; la maggior Virtù di quest'herba è il tirar fuori la marcia, da che ne viene poi la sanità de' mali; quindi e, che si fanno berettini di foglie d'Edera cucite insieme, per ponere in capo à Fanciulli, quali habbiano latimo, o altro male. Di più penesi nello spiedo Una foglia d'Edera, & una fetta di lardo, e postoci fuoco se ne raccoglie l'vnto, che cade, e con quello si sana il sudetto latimo, ogni cuocitura di fuoco, e con l'aggiunto d'un poco di sugo di saina, la tigna ancora, per la sudetta causa attrahente s'Usa la foglia, e le patottole del legno ne' rottori; Il legno è facile da lauorare bianco, bello, e polito per l'uso del torno.

Herba
S. Alberto.

L'Herba Sant' Alberto così detta, perche da quel Santo fu Usata, i nostri Contadini ordinariamente se ne seruono nelle ferite, e tagli, che succedono nell'operationi della Villa, perche consolida, e li sana perfettamente, e lo stesso effettua nell'Uceri contumaci, della qual li Chimici se ne vagliano ne' mali esteriori delle gambe.

Herba
Luciola.

L'Herba Luciola detta Lancea Christi, per la similitudine, che hà questa foglia con la punta delle lancia, ouero con la Lengua del Serpente, e perciò chiamasi ancora Lengua Serpentina, hà la stessa virtù sudetta di sanar le ferite, e massime l'oglio oue sia stato infusa quest'herba al Sole Un'Estate, s'adopra ancora nelle rotture de' Fanciulli questa pia, che ogn'altra herba; gioua ancor'à vomiti, & a sputi di sangue; si lauano gli occhi lacrimosi con vino brusco, oue sia bollita quest'herba.

Herba
buona.

Herba buona per la bontà così nomata, altrimenti da Volgari chiamasi Siderita, e da altri herba giudaica, perche li Giudei se ne seruano per sanar le ferite, hoggi le nostre Donne ne fanno bagno à putti paurosi, e per questo effetto è bene tenerne fascicoli di questa in casa bene seccati, per non hauerne à comprarne da' Speciali, se bene altri in luogo di questa si seruano della Verbena.

Farfa-
nazzo.

Farfanazzo chiamato i nostri Rustici quell'herba, che da' Latini è detta Perionata, perche hauendo più gran foglie d'ogn'altra herba, con quella gli Antichi mascherauano, seruendoli così la sua longhezza per mentire ancor la herba; la radica di questa lauata, e raschiata è gustosa da mangiare, si come è sana per quelli, che sputano sangue, e la marcia; le gran foglie di quest'herba si pongono sopra l'ulceri vecchie con salute, e seruifi del decotto per promouere l'Urina.

Farfara.

La Farfara da un Fiume detto Farfaro, le cui ripe di questa sono ornate, fu chiamata, con le foglie simile all'Edera, trite, e mischiate con miele si medica il fuoco sacro, e tutte l'infiammazioni, il fumo di quest'herba secca si piglia mediante un imbotto, e si guarisce la tosse, e perciò da' Latini è detta Tossilago, sana ancor l'Asma, e rompe le posteme del petto, giouando ancora à tutti i mali di detto petto, per

per il cui effetto si conseruano Siroppi, & Elettuario de' Speciali; da questa ancor
se ne distilla acqua per le sudette infermità.

La Felice hà preso il nome dalle foglie, che hà sottili, come il filo, è segno, oue Felice.
ella nasce di terra sterile, onde quegli cantò.

Neglectis vrenda filix innascitur agris,

Aut steriles, grauidas aut aborrite facit.

E perciò gli Huomini da pochi, & inutili si chiamauano anticamente Filico-
mes, se alcuno si taglia con canna si risana col sugo della Felice misticato con vino,
tanto sono nemiche insieme queste piante, e se ne Caneti si piantano Felici, il Ca-
neto perisce, si come la Felice tagliata con la Canna l'Agosto allo scemar della Lu-
na, si spegne. Per leuar l'obstruizioni contumaci della milza, niuno rimedio è più
efficace della Felice, ò si dia la radica cotta in brodo, ò si dia la poluere; è buona la
Felice d'applicarsi alla coppa de' Buoi emmaccata, questa ancora ammazza i Cimi-
ci, fuga le Serpi e spegne le Mosche, mentre intinta in siero, volentieri in quella
ammidata, si pone in un sacco, oue le Mosche, col scuoterlo s'ammazzano; posta sot-
to bestiami per letti fa ottimo grasso, e che per molto tempo allegria il Campo, posta
dissimile sarà, se si farà, stando ammontata allo scoperto, diuenir lettame.

La Gentiana da Gentio Rè di Schiaonia prima conosciuta, hebbe il nome.

Gentia-
na,

Gentius Illyrici moderator, & arbiter orbis

Me reperit: forma quam cruciata refert.

Ancorche non sia pianta così nota, e frequente, come l'altre descritte, tuttauia
perche è vno de' principali remedij contro il morso de' Cani rabbiosi, oltre l'altre
sue facoltà, hò risoluto ponerla, e tanto più perche la radica, nella quale consiste
la Virtù, si conserua comodamente secca intiera, ò trita in minutissima poluere,
per hauerla pronta all'occasione, e seruesi in questo modo. Un corchiario di questa
poluere, e due di cenere di Granchi di fiume, non di Valle, ne di Gambari, quali
con sarmenti di Vite bianca s'abbruggino, ò meglio in vna Padella tanto si cuoca-
no, che facilmente col pestarli si facciano in poluere posti in vn mezo bicchiero di vi-
no, si dia al patiente per quattro giorni continui, subito che sarà morsicato, e se si
stesse più giorni à principiar questa cura, si deno duplicar, ò quadruplicar il rime-
dio, non solo in quantità, mà in darlo più giorni, secondo, si sarà tardato, per-
che il differire è causa, che il veleno più s'auanza nel corpo, e più difficilmente
n'esce, anzi è commune asserione, che quando il patiente comincia hauere timore
dell'acqua, che succede molti giorni dopo l'offesa, che all'hora non ci sia rimedio,
e però in caso così graue, & importante è bene esser sollecito, e per assicurarsi, che
la piaga non allarghi il veleno, farla insanguinare, e leuarne la carne offesa, allar-
gandola, ouero ponerci sopra vna ventosa con molto fuoco, acciò più tiri col san-
gue la malignità. Alcuni hanno usato mangiar il fegato del Cane, che gli hà mor-
duti. Altri dicono essersi liberati col portar il dente di detto Cane in maniera, che
tocchi la carne; mà il più sicuro rimedio è il sudetto usato col sollecito. Giovanni
Pronocio ordina vna poluere, della quale vuole, che se ne pigli da vn'uncia, sino
a due, tre hore auanti il cibo ogni giorno in vn mezo bicchiero di vino, qual hò

Uol.

Voluto poner qui, per esser facilissi ma da prepararsi, e lodata assai questa occasione.

R. Foglie di Polipodio, di Ruta, di Verbena, di Salvia, di Piantagine dalle foglie strette, d' Ascintio, di Menta, d' Artemisia, di Melissa, di Betonica, e di Centauro minore, di tutte una parte Uguale se ne secchi sopra la carta, e fatta in poluere s' Usi come sopra s' è detto. Oltre di ciò la radica della Gentiana si conserva secca da Chirurghi, per farne tasse da dilatar le ferite. Il suo sugo ancora vale beuto con acqua di miele a difetti del fegato, e dello stomaco.

Gionco. Il Gionco da giungere vien detto, perche s' adopra da ligare, e congionger più cose insieme; col suo seme arrostito, e beuto in vino inacquato, sana il flusso del corpo, e de i rossi delle Donne, pronoca l' Urina, mà fa dolere il capo, e fa dormire, onde s' è cantato.

*Iuncus amat sterilis loca foeta palustribus undis,
Languidulo semen membra sopore grauat.*

Le frondi picciole tenere s' applicano vtilmente a' morsi de' Ragni; serue ancor per far sporte, e canestrelli, e per le vigne da legar viti. Vn' altro gionco più alto, e più grosso del sopradetto ordinario, qual nasce nelle Valli, si monda dalla prima scorza, e la midolla serue in luogo di bombace nelle lucerne.

**Grami-
gua.** La Gramigna detta à Gradiendo, perche serpendo s' allonga molto senza poter esser impedita; trà l' herbe è Vulgatissima. E di tante specie, che il Bauuino ne numera più di ducento. La radica trita, parlando della commune, & inspicciata sù le ferite le consolida, il che effettua il lauarle con la di lei decottione, la qual beuta gioua a' dolori delle budella, d' intestini, pronoca l' orina, & ammazza i Vermi; e perciò si dà anco alle Donne lattanti per questi sudetti mali; Di Gramigna si distilla acqua, qual serue ancora al mal d'occhi; quella, che nella sommità del fusto alto circa un piede, spande quattro, d' cinque irsute fila, questa si pone sù l' naso, e ne caua sangue per alleggerir il capo aggrauato.

**Mereco-
zella.** La Mercorella, in latino Mercurialis, leuato dal Greco Hermus foa, cioè Mercurij herba, che ne fù l' inuentore, onde disse quello.

*Maxima Mercurio laus est: foemella puellam;
Mas puerum, Venus est cui, sociata dabit.*

O da sè, d' con gli altri herbaggi, d' in insalata, d' in minestra per soluere il corpo senza medicina, è eccellente, purga la colera, e gli humori acquosi; lo stesso effetto fa il suo decotto, beutone oncie quattro, in sei; s' Usa ancora il decotto ne' cristieri in luogo di brodo, perche hà maggior virtù; le foglie misticate con miele, ouero oglio rosato, e supposte, prouocano i mestrui, e le secondine, e tanto fa la decottione; Trouasi il maschio, e la femina, e tanto purga l' vno, come l' altro; fannoleggiano però, che beuendosi il sugo del maschio, d' mangiandosi le foglie dopo la concettione, che maschio riesca il parto, e per contrario della femina; se nasce quest' herba nelle vigne è d' tanta efficacia, che rende il vino del suo sapore ingrato.

Maluam dixerunt veteres, quia molliat aluum.

Malua. Moue dunque la Malua il corpo, e se bene si dice piu col fusto, che con l' altre sue

sue parti, tuttauia le cime cotte in insalata, e minestra mangiate, fanno l'effetto, si come il decotto, qual pur si pone ne' cristieri; masticata con porri, o cipolle, Vale contro morsi velenosi; si maturano con le foglie cotte, & impiastrate con butiro tutti i tumori; le foglie, ouero il lor sugo gioua mirabilmente alle punture delle Vespi, Api, e Calabroni, leuandone il dolore, e non lasciando concorrere humore, e chi è bagnato col sugo di queste, è riguardato da dette punture; gargarizandosi con la decottione di Malua, si sanano le fauci, & il gargazuolo, rinfrescandoli; la decottione della Malua con la radica, sino che sia densa, hà spessezza di Mucilagine, cioè, come sappa, si dà alle Donne, che stentano a partorire; lo stesso effetto fa meza libra del suo sugo beuuto caldo; in fine la Malua da gli Antichi fu chiamata medicina di tutti i mali, parlando però della commune, le cime di Malua pelate, e lessate si cuociono, e condiscono, e mangiandole, oltre il gusto, muoue il corpo, e mitigano l'ardor dell'urina, e con la radica si fanno supposte, o vogliam dir cure.

Del Maluanischio Macro disse.

Altheam Maluæ spetiem nullus negat esse

Altheamq; vocant illam, quæ crescit in altum,

Hanc ipsam dicunt Euiscum, quod quasi visco

Illius radix contacta madere videt.

Malua
uiscchio.

Da' Greci, e Latini si chiama Althea, signficando Altos, rimedio, per esser questa di maggior rimedio, che altra herba, da altri è chiamata Aristalthea, cioè ottimo rimedio. Questa radica cotta, e pestata matura, mollifica, risolue, rompe, e saldza ogni tumore, onde disse lo stesso.

Rumpit, vel spargit sic apostemata dura.

Tanto la radica, come le frondi cotte in vino, o acqua melata, sono d'utilità grandissima alle frigidità de' nerui, & ad ogni percossa; beuuto ancora il sopradetto decotto, gioua alla tosse; con questa radica li Speciali ne fanno il confetto papale; la radica cotta in aceto mitiga il dolor de' denti; il seme ancor dell' Althea serue nelle Speciarie per farne Mucilagine, per mitigar l'infiammagioni della gola.

La Menta da Mintia figliuola di Cocito, fu così chiamata, quale si fa uoleggia, Menta: che fosse in quest' herba tramutata; il sugo di questa beuuto ammazza i Vermi, onde bebbe a dire la Scuola Salernitana.

Dicon mentir la Menta se fia lenta

A tor del petto; e ventre i bachi, e vermi

Risolue quest' herba pestata & applicata in forma d'empiastro le poppe, che s'enano per lo parto, e per l'abbondanza del latte, prohibendo, che non si quagli; le nostre Donne per quell' effetto tengono vn fascicolo di quest' herba trà le poppe, ouero Ungendone con oglio di Menta fatto per distillatione, usano ancora vngerle d'oglio di mandorle dolci, poi coprirle di poluere di Menta, per far disseccar il latte, e farà l'istesso effetto vna, o più pezzette intinte in acqua di Menta distillata, e posta su le poppe. Sarà dunque bene usar in cibo la Menta da chi mangia assai latte, perche Vietarà, che non si quagli nello stomaco, come fa, se si pone nel latte auanti

I i

vi si

Vi si poni il quagliò. Fregatà sù la lenga ne leua l'asprezza, mangiatà prohibisce il vomito, & il singozzo, è grata allo stomaco.

Menta iuuat stomachum, tineas necat ictibus acris,
Conuenit at benè olens dummodo carpta sit.

Vsasi ne' condimenti per l'odore col quale eccita l'animo, e col gusto l'appetito, si pratica sù le trippe, perche ne leua ogni mal'odore, che hauessero, si come alle carni quali cominciano à patire, e perche rallegra le mense è chiamata Menta. Si fa odorare nelle sincopi, perche fa ritornar lo spirito Vitale, e perciò ancor si dice Menta, perche con l'odore risueglia la mente. Fregasi il naso de' Cani auanti si sciolgano per la caccia, accioche con lo starnuto, che questa li procaccia, si purghino il capo, & habbino miglior fiato, disse ancor Macro:

Diuersis morbis occurrit testiculorum,

Si foueantur aqua, qua Menthae cocta sit herba.

Menta-
stro.

Il Mentastro, cioè Menta saluatica, ha però virtù particolare, beuuta purga le femine di parto, e con molta utilità si dà la sua decottione à stretti di petto, e che hanno difficoltà di respirare. & à chi patisce dolori di corpo; sparso in terra, è fattore fumo, scaccia i Serpi; per l'odore ancora si sparge per le Chiese, e stanze, e massime ne' tempi sospetti di peste; posto sopra testicoli prohibisce la pollutione in sogno, beuuto con aceto ammazza i Vermi nel corpo. Nicolo Reusmerio nel Paradiso poetico del Mentastro così disse.

Mentham nec comedas, nec plantas tempore belli:

Audentes animos, quæ minus esse facit.

Maro-
bio.

Il Marobio forsi dalla sua frequenza ne' Popoli Marubii, circa il lago di Fucino, hoggi Celano così detto, gioua à stretti di petto per sanarli dalla tosse, e nelle Spettacchie se ne fa Un'Elettuario per il male del petto, e tolto insieme con iride, ne leua la flemma grossa. Dassi in poluere con brodo alle Donne di parto, che non si purgano, provocando le secondine, i mestrui, e facilitando il parto à quelle, che non possono partorire, e leuando ogni opilatione; gioua à coloro, che hauessero beuto ueleno, ò fussero morsicati da uelenosi animali, e però è Uno de gl'ingredienti della Triaca. Mediante la sua amarezza ammazza i Vermi nel corpo, e tanto effettua la potuere delle foglie secche.

Nigella.

La Nigella dal seme negro ne caua diminutiuo nome, è detta Melancio, e Git, serue col seme impiastro con le frondi pesche e posto sù la fronte per leuare il dolore di capo; questo seme cotto in aceto, e tenuto in becca, gioua al dolor de' denti, inghiottito risolve valorosamente le Ventosità, & ammazza i vermi aiutato con l'applicazione dell'herba sù'l corpo in forma d'empastro; questo seme da alcuni si mistica nel pane, e dicono, che gli apporti gusto con sudetti giouamenti; sparso per terra ammazza le pulici per quanto ne vien scritto.

Orbiga.

L'Orbiga, ò Ibiga, quasi Abiga, ab Abigendo scetu, con Voce corrotta si chiama con sudetti nomi. È chiamata ancora Auga, e comunemente leuatone le lettere A. e G. la chiamano Iua, & Arterica, perche gioua alle giunture con le frondi; beunte per sette giorni continui nel vino, si medica il trabocco del fiele;

Pre.

Presone per quarantà giorni continui in acqua melata Una dramma per volta, si sana la sciatica, anzi alcuni l'infondono in vino, con un poco di miele, e stillata per lambicco, l'acqua, che ne viene, se ne dà ogni mattina a quelli, che patiscono di sciatica, con salute; è quest'herba mirabile per li dolori delle budella, e per quelli a' quali s'oppila il fegato, & hò veduti Rustici col mangiar questa, ò cruda, ò cotta in fritteline, scacciare ogni dolore, e mantenersi sanissimi, e robustissimi. De' suoi fiori per Civilis si fa conferva, come de' gli altri fiori detti, della quale presone tre dramme ogni sera nell' andare a letto, corroborata esquisitamente la testa, sana i sudetti mali, gioua d'paralitici, senza fiori si può fare la conferva con le cime tenere.

L'Ortica, che in Latino ab Vrendo, chiamasi Vrtica, perche abbruggia col toccarla, onde. *Tacta quod exurat digitos Vrtica tenentis.* Ortica

È la più frequente, e la più impertinente fra tutte l'erbe, nota sino a' Ciechi, misticata con cera, & applicata a' difetti della milza, gli è d'utile; toccandosi con le frondi fresche la matrice rilassata, ritorna al suo luogo. Alcuni mangiano le cime dell'Ortica cotte in insalata, ouero in minestra, non solo per le sudette utilità, e perche muoue il corpo, ma perche è principalissimo, e sicurissimo rimedio per nettare le reni da calcoli, e rompe la pietra, gioua ancor a' gl'Idropici, in tempo ancor di penuria mangiasi da poveri cotta, in somma è Vero; Che non nasce cosa, che non serua pe'l ventre dell'Huomo; il seme ancor lui beuto con acqua, muoue il corpo, qual'è contrario alla Cicutà, a Fonghi, all'Argento Vivo, & alle Salamandre, e per questo effetto si cuoce in brodo di Tartaruca. Percotendosi le poppe con l'Ortica verde, s'empiono di latte, anzi scrive il Prouccio, che in Candia con questo modo hanno fatto venir il latte nelle mamelle de' gli Huomini, quali hanno lattati Fanciulli, per la Virtù digestina, che hà quest'herba. S'applica con utile a' tutte le posteme, e massime de' quadrupedi, quali quando non potessero partorire se li frega la natura con l'Ortica, e le facilita il parto, si come nell'istesso modo li fa venir il seme. Raccoglie si il seme dell'Ortica per dare alle Galline, con profitto di molt'oua, si come le frondi tenere, e trite misticate con scemola si danno a Gallinacci piccoli a mangiare di questa fu scherzato.

Conuenit Vrticæ mordacibus herba Poetis:

Ingenuos vates laurea ferta decent.

La Polmonaria, perche le foglie son macchiate, come il Polmone, così si chiama Polmonaria, ò perche curi i mali del Polmone, però si dà il decotto di tutta la pianta, per consolidare le Ulcere del Polmone, e delle parti genitali, per sanar la tosse, lo sputo del sangue, e per tutti i mali del petto; il medesimo effettua il sugo di tutta la pianta, si come restringe ambi i flussi delle Donne, è raccolta quest'herba da Pajori per sanar le Pecore dalla tosse.

La Porcaccia, ò Porcellana, come la chiamano i nostri, da' Latini è detta Porcaciaca, quasi Portulacanthum, cioè herba di quelli, che sono in Porto, perche nasce copiosamente ne' luoghi maritimi; gioua misticata con Polenta a' dolori del capo, alle infiammazioni de' gli occhi, e dell'altre parti del corpo, si come al fuoco sac-

cro, & à dolori dellà Vescica; masticata toglie lo stupor de' denti, li consolida, sanà le Ulceri della bocca, e delle gengiue, rischiarà la Voce, e rinfresca gl'intestini, e mangiata mitiga li dolori dello stomaco, e delle reni, per la similitudine, che hà con loro; il sugo beuuto raffrena gli ardori di Venere, & è contro i suoi sogni, e delle febri; cotta bene Vale contro li Vermi del corpo, li sputi del sangue sana le mori-de, e flussi del sangue, e Vale contro tutte l'infermità calde, offende gli occhi se se mangia, si sala pe'l Verno, poi lauata con vino, ouero acqua si conca in malata. Alcuni la pongono nella Lecarda, mentre si cuoce carne di Castrato allo Spiedo, e dicono che gli attribuisce gratia, e sanità; friggesi ancora in grasso, ouero oglio, come i spinazzi, e mangiasi con gusto. Portasi al collo quest'herba per non patir' il mal dell'Vgula, di questa fù cantato.

Dentibus auxilium stupidis, & renibus affert,

Ardorem ingentem mitigat, atque grauem.

Perfo-
rata.

La Perforata per li molti fori, che hà nelle foglie, hà questo nome, da' Greci si chiama Hypericon perche è contra l'imagini, e fantasme, perciò gli Eforisti continuamente se ne seruono; la sua virtù maggiore è il sanar le ferite, onde i fiori s'infondano in oglio, e fatti stare al Sole l'Estate, di quello si serue per consolidar ogni taglio, pur che non sia nel capo, ne sopra nerui; l'acqua distillata di quest'herba dassi à bere con molto Utile à quelli, che patono di mal caduco, & à paralitici, il seme pesto si dà à bere con sanità à chi sputa, o nomita il sangue, e possono operare le felique Verdi insieme col seme peste, per sanar marauigliosamente le ferite fresche; che opera ancor la sua decottione, fù ancor detto.

Mille foraminibus febris scatet herba magistra,

Quæ folijs Rutam, flore refert Violam.

Pianta-
gine.

La Piantagine, con vocabolo da Pianta derivante, quasi per eccellenza di tutte le piante è chiamata, hà la sua maggior virtù contro le morroidi, perche non solo applicata aci la radica sana il lor male, mà portata adosso non lascia sentire il lor dolore; masticata lena il dolor de' denti, le foglie Vagliano a ogni sorte di percossa, o di sasso, o di legno, e giouano tenute in bocca, e masticate à quelli, che cadono d'alto, per la lor frigidità temperano il calor dell'Eresipilla, saldano ogni Ulcere maligna, ancorche Vecchia, li carboni, le fistole cauernose, i morsi de' Cani, e le cotture del fuoco; il sugo incorporato con oglio rosato, e posto sopra lo fronte, lena il dolor di capo, causato da humori caldi, lauandosi la bocca col detto sugo, lena il dolor de' denti causato da calcre, e sana l'ulcere di quella, lo stesso opera la decottione di detta; l'acqua distillata masticata con aceto sorte stagna sicuramente il sangue del naso, mà bisogna nello stesso tempo con panni lini bagnati in detta acqua; applicarli al fegato alla pianta de' piedi, & alla pianta delle mani; il seme beuuto con vino stagna i flussi del corpo, & i sputi del sangue.

Pulegio.

Il Pulegio, quasi Pulices necat, o perche il fiore fresco abbruggiato le ammazzi, o perche l'herba sparsa in terra le scacci, E herba odorifera, quale si pone mista con aceto, al naso de' tramortiti, per farli riuere; beuuto prouoca le secondine, & i mestrui del parto; la cenere di quest'herba abbruggiata conferma le gengiue;

gine; la decottione mitiga il prurito, e sedendo le Donne su quest'herba, risolve le durezze della Matrice, con le ventosità, e gioua a gl'Idropici. Sono infinite le Virtù di quest'herba, onde hebbe à dire Strabone Gallo.

Non patitur cunctas angustias carminis huius,

Pulei virtutes celeri comprehendere versu.

Ogni Rombice, che da' Latini è chiamato Rumex à rumine, che significa gola, perche è gustosa à mangiare, e dalla forma della quale la punta delle Picche chiamasi Rumex, cotta, & in qual si veglia modo, secondo l'uso dell'herbe condita, moue il corpo, quando altra herba, e però chiamasi ancora Lapatum, che dinota Lubrico, il seme si bene contro le punture de' Scorpioni, anzi chi n' hauesse beuuto prima, non sentiria nocumento alcuno dalla lor offesa; con la decottione bagnandosi si leua egregiamente il prurito, e fatta nel Vino mitiga il dolor de' denti, e sana quello dell'orecchie, stillataci dentro. E' di molte specie, frà quali una chiamasi Hippolapatum, la quale hà la radica, come il Rabarbaro, in colore, forma, gusto, e virtù, e chiamasi communemente Rabarbaro de' Monaci, perche così fu creduto da' Monaci Cartusiani Commentatori di Mesòe. Di questa però in poluere presone vn'oncia, corretta con quattro, o cinque grani di poluere d'Isopo, purga assai commodamente.

La Ruta Capraria, che dalle Capre, quali Volontieri la mangiano, hà il nome, è chiamata da' Rustici Galliga; hà Virtù marauigliosa contro la Peste, mangiata cruda in insalata, ouero in minestra, cotta con la carne; per lo stesso effetto si bene il suo sugo, spremuto al peso di due oncie, & è così prouata, anzi questo sugo si condensa per seruarlo pronto in ogni tempo per la Peste, e dassi contro Veleni, e morsi de' Serpenti, impiastando di più l'herba sopra l'offesa; vn cocchiario di questo sugo beuto ammazza i Vermi, aiutando l'operationi con l'applicar l'herba calda, frutta in oglio di lino sul corpo; questo sugo si dà con molto Utile con la sudetta misura d'oncie due nelle febri maligne, e petecchie, ouero la sua decottione mista con acqua di Tormentilla.

La Sempreuiva, per esser sempre Verde così dicesi, con le frondi sana il fuoco sacro, e l'ulceri maligne, e serpeggianti; conferisce all'infiammazione degli occhi, & alle cotture del fuoco; s'applica cō vn'ie all'Eresipilla, il sugo si mistica cō oglio rosato, ouero polenta, leua il dolor di capo da causa calda veniente. Columella, & altri Autori, che da lui l'hanno, Vogliono, che i semi, che sono stati bagnati col sugo di quest'herba non siano offesi da Vermi; ma hauendo io prouato in contrario, credo, ch'egli si sia inteso del sugo d'Alce, qual pure è Vn'herba sempre Viua, e verde, e questa hò prouato con tal virtù, e di tal mi sono inteso, quand io l'hò detto.

La Strafiacria ual volgo corrotto, la voce si chiama Strafusaria, Viene dal Greco Staphis, che Vuol dire Vite, & Acris saluatica, perche hà la foglia simile alla Vite, d' Latini è chiamata Pedicularia, perche ammazza i pedocchi, onde col suo seme i Speciali ne fanno unguento pesto, che sia in poluere, e mesticato con grasso contro i pedocchi, lo stesso effetto fa il suo sugo.

Il Tasso barbasso, quasi Taxis barbatus, per effer contrario à tossici, e per ha-

Rumi.

Ruta
Capra-
ria,Sempre
viua,Strafi-
laccia.Ta-
barbat-
to.

uer le foglie con certà lanugine quasi barbatì, chiamasi ancor *Verbascò*, il cui fior giallo posto nel lisciuo da lauarsi il capo, partecipa à capeli il color dell'oro; i suddetti fiori se s'impiastrano sopra le punture de' Scorpioni, le sanano, come fà la decottione fatta in vino, misticata con miele; questa decottione in acqua dassi alle Bestie per liberarle dalla tosse. Chi patisce di murice, forbendosi con quest' herba dopo l'escrementationi, risana; si macerano i fiori in vino bianco con radiche di Frassanella, poi ogni cosa distillato, quell'acqua serue per far la pelle liscia, e splendente, ma quando vogl'iono distender le rughe, ò crespe, misticano la sudetta acqua con acqua di limone distillata, ò con l'istesso sugo del limone spremuto; di quest' herba Una specie chiamasi *Candelaria*, ouer *Licnite*, perche se ne pone il fusto, ouero le foglie più grosse, e grasse dell'altre nella lucerna con oglio, ò grasso, e serue in luogo di bombace. Ordinariamente le foglie di questa si cuociono in aceto, e se ne fanno suffomigi alla parte da basso à quelli, che patiscono di flusso di sangue, e di tenesmo.

Verbe-
na.

La *Verbena*, quasi *Herbena*, cioè herba buona, ouero *Verbena*, quia verrat bene, cioè scoppi bene; fù ancor chiamata *Verbenaca*, onde da alcuni Contadini chiamasi *Barbonaga*, da altri è ancor chiamata *Herba di S. Giouanni*. Fù da' Greci detta *Peristerion*, cioè *Herba de' Colombi*, perche questi molto si dilettano di stare, ou'ella nasce, perciò parmi hauer consigliato il tenerne sospeso vn fascicolo alle fenestre della Colombaia. Fù chiamata ancora da' Romani *Herba Sacra*, perche con questo si scopaua l'Altar di Giove, e perciò chi ne poteua hauere Un ramuscello, se lo tenena caro, onde Una volta disse Terentio.

Ex ara Verbenas hinc fume.

Fù ancor cantato.

Castà Iouis mensam verrit Verbena: Domumq;

Lustrat: & innumeris fit medicina malis.

Quest herba portauano gli Ambasciatori à' nemici, e con questa si purgavano i sacrificij delle Case, per far questo la carpiuano per la Canonica; mantienesi ancora opinione di certe sue Virtù tanto fauolose, quanto superstiziose. Certa cosa è però, che la decottione di quest' herba è usata dalle Donne con utilità per bagnare i Putti quali habbino hauuto qualche paura, non altrimenti, che con gli Adulti, s'usa il trar sangue; ma lasciate da parte queste vanità, diciamo cosa, che se bene è scritta da molti, può esser menzogna, vna corona di quest' herba portata in capo ne leua il dolore, e ferma i capeli, che cadeessero. La radice cotta tenuta in bocca leua il dolor de' denti, ferma i smossi, e sana l'ulcere di quella; fatta in poluere, e beuuta, sana con esperienza la quartana. Spandeuasi da gli Antichi per le Stanze, ò Sale, oue si mangiava, per far star allegri i conuitati.

La *Vitriola* da' Simplicisti è chiamata *Parietaria*, questa perche nasce ne' muri, **Vitrio-** ò luoghi dirupati, l'altra, perche il vetro con quest' herba fregato si netta benissimo, **la.** mo, e resta limpido, e trasparente. Da alcuni ancora è chiamata *Verzolaria*, perche netta gli orzi, la sua maggior Virtù è dissipare i dolori, e fare urinare, perciò s'applica fritta in tegame calda al petinetchio, & à fianchi, e se bene Pietro Criscentio

scention
d'vrena
Ha ancor
gandocel
go beuuta
ne' crist
con ogli
Le fo
Medici
ta, Plu
tio, l'Ere
Esi co
me, dall
ritrouar
teli, e fo
stare ad
re il con
non si v
Pro
ne, ò q
dicando
della q
renza d
L'Ab
Germ
leno cr
bete è a
in alto
do, ne
chiam
Ter q
edifici
Serue
te, ma
alcun
E' p
stelle.
te T

scenio non vuole, che s'accompagni con altra cosa, in ogni modo Usasi per i dolori d'vrena misticarci oglio di Scorpione, e per i dolori laterali si spruzzzi di Maluagia. Ha ancor facoltà di consolidar le ferite, ponendocela sopra meza pistacciata, e legandocela strettamente, si rinoua per tre giorni continui due volte il giorno; il sugo beuuto al peso di tre oncie, prouoca gagliardamente, l'vrina, questo sugo si pone ne' cristieri, che si fanno pe' sudetti dolori, con ottimo effetto; l'herba impiastata con oglio rosato matura egregiamente i foroncoli.

Le sopradette cianze, non già dette di mio capo, perche non è mia professione la Medicina, ma le hò imparate da Dioscoride, e li suoi Commentatori, Paolo Egineta, Plinio, Galeno, il Fuscio, il Dodonei, Gio. Bruirino Campeggi, Pietro Crescentio, l'Erera, Castor Durante, il Platina, e Gio. Prouacio.

E si come mi sono contentato di nominar queste poche, in riguardo delle assaiissime, dalli sudetti Autori descritte col fine, che queste siano le più note, e facili da ritrouarsi in Villa, così hò taciuto molte altre lor Virtù, da' sudetti Autori assignati, e sonomi contentato delle poche, che hò attribuite, giudicando, che possino bastare ad alcuni mali repentini, che succedono tal toltà in Villa, senza poterc haue- re il consiglio del Medico, qual quando ci possa essere, sarà bene, che l'Economo non si vaglia di questi scritti.

Produce ancor la Terra alcuna quantità d'arbori da sè, ò con poca coltiuatione; ò quelli coltiuati, e fatti perfetti sono di molta utilità all'Huomo, e però giudicando bene, che il nostro Economo conosca ancor questi, hò descritto quella parte, della quale questo nostro campo è abbondante, e chiamoli arbori campestri, a differenza de gli hortensi già descritti.

L'Abete, e Larice verdeggianti in ogni tempo, naturali habitatori dell'Alpi Germane, ma tal'hora ne' più ameni giardini hospiti di queste parti, sono di tanto lento crescimento, che è una pena l'aspettar la di lor delicia, ò singolarità. L'Abete è arbore di sottile, e legghier humore, qual'ubbidiente al calor del Sole, è tirato in alto con tant'ugualità, e facilità, che non solo nell'arbore non si conosce nè nodo, nè tortura, ma s'alza forsi ancor più d'ogn'altro Veg tante; quindi è, che sia chiamato Abeto dal Latino Abeo, quod abeat in cœlum.

Aspiciis vt crescens Abies super æthera surgat

In cœlum summo fine minante comas.

Per questo ancora ne resta di legno facile, & atto ad ogni lauoriero, tanto per edificij in casa, quanto per condotti dell'acqua de' tetti, quali Dozze si chiamano. Serue ancora per far Antene, & Arbori da Naue, e se ne potriano ancor far botte, ma il vino vi s'infortisce. Il Larice, che non teme tanto l'humido, e secondo alcuni nè meno si tarla, come fù cantato.

Tu cariem nescis, nec vi consumeris ignis,

Flore carens, folijs inuiolata Larix.

E' particolarmente più à proposito per le sudette Dozze, e per far Secchi, e Mastelle. Da questi Arbori feriti ne viene la prima lacrima detta Reggia, volgarmente Trementina Venetiana, liquere in vero salutare, che sana in vn'istante appli-

cato caldo, ogni ferita di poco fatta. Mez'oncia di questa presa per bocca muoue moderatamente il corpo, purga gl'intestini, e mirabilmente le reni, liberandole da calcoli, e renelli, e nettando le vie dell'urina, qual moderatamente provoca, e se si dubitasse della qualisà calda, si laui assaissimo con acqua di piantaggine, o di lattuca distillata. I lauori di questo legno sono innumerabili, Tauole, Casse, Banchette, Lettiere, Porte, Fenestre, e particolarmente per vitriate; tutt'è poco in riguardo alli molti altri vfi. Di tauole d'Abeto era fatto il Cavallo Troiano, se il modo poetico, col quale Virgilio il descrisse, non c'inganna, quando disse.

Seæaq; intexunt Abiete costas.

Almedano.

L'Alano, da noi Amedano in Latino Alnus, quasi Amnus, perche si nutrisce dietro à Fiumi, se bene nasce da sè, e cresce senza coltiuatione, si come l'herbe trifolij, à guisa delle quali pe'l poco utile, che dà, si tiene di niuno conto. E' però considerabile la providenza della natura, la qual non senza causa vicino à fiumi, e luoghi humidi, & acquosi lo produca, come ben disse Virgilio.

Fluminibus Salices crassiq; paludibus Alni.

Perche se bene quest'arbore teme l'aria, e l'humido, quando tagliato all'aria si secca, in ogni modo se vcrdene' fanghi, & acqua istessa si pone, dura incorruttibile, e perpetuo, dallo Scaligeri n'è addotta la ragione, che il suo humido naturale è conforme all'humido aduentitio dell'acqua, e perciò occorrendo fabricar in simili luoghi, pare, che la natura ce lo additi per opportuno, perche non ritrouandosi terreno sodo, oue poter fermar il fondamento, piantati, & uniti quantità grande di questi Verdi, sopra vi si pongono i fondamenti di fabriche grandissime, & eccelse, ed è reggente, e sicuro il fondar sopra questo, perche mai simil fondamento si muoue.

Qui dubijs ausus committere fluctibus alnum,

Quas natura negat, præbuit arte vias.

Vcili.

Oltre di ciò nelle ripe de' Fiumi è di molto giouamento, difendendo quelle, che dall'impeto dell'acque non siano dirupate. Per sostentamento di fabriche, & altri lauori questo legno non è buono. Al torno serue per ogni cosa. Se ne fanno ancora catini, e taglieri, quali di rado crepano, perche è senza midolla. La sua scorza bollita in acqua, e con quella bagnati i panni, o i cuoi, o le tele, le tinge d'un color di ruggine, o leonato per Villa, o per Cacciatori, o Contadini d'isparmio; anzi dicono, che il suo frutto verde serue in luogo di Galla per far inchiostro, con la solita dose di Vitriolo, e Gomma. Questa scorza hà del restringente, e rinfrescante, e però s'applica ne' principij delle infiammaggioni. I Corrieri antichi à picdi s'empiano le scarpe di queste foglie, dalle quali ne cauauano agilità, e rinfrescamento a' piedi riscaldati.

Carpino.

Il Carpino così detto, perche già di questo si faceuano Carrette, che Carpentieri dicono in Latino, nasce da sè, o da semi secondo, che cadono ne' monti, oue se ne vedono boschi assai grandi, da' quali si caua molta utilità, tagliandoli quando sono ingrossati per farne legne tonde, per abbruggiare nell'uso di trar la seta, o per fassine per uso delle Case; Vero è, che non sono così buone, come quelle di

Rouero, perche abbruggia prestissimo, e con facilità, anzi fù cantato.

Si tibi non lucent ceræ, nec pinguis seuæ:

Carpinus ta das fissa, facesq; dabit.

Il Carpino è atto ad ogni fabrica, ma teme l'humido, è isqu. sito pe'l torno, e se ne fa qual si voglia cosa; perche è legno duro, e bianchissimo.

Il Castagno dice si da Castagna Castello de' Magnesi, a' cui già Verne, ouero da Castarzi, quando il frutto si vuol cuocere nelle bragie. O' nascono da se, o si piantano; giouami à credere, che la maggior parte sia nata spontaneamente, mentre vedo, che con niun' ordine sono li Castagneti per lo più disposti, da' quali si può conoscere, che secondo la loro natural' inclinazione amano terreno dolce, e soluto, qual se sia di sua natura rigoroso, come è il nero, sarà più à proposito, ma non l'ingrassato, se non con foglie, o i garzi, o vegliam dir rizzi del medesimo. Vorrebbe ancor questo terreno pendiuo, acciò non ritenesse alcuna humidità d'acqua, ma sì bene fosse di qualche natural freschezza dotato, e però il sabionccio è lodato, ma più di tutti il tuffo nero, o beretino ben ridotto in poluere. Per la sudetta ragione amano nel monte la parte Settentrionale, per esser più fresca, non temendo l'arbores il freddo, ma sì bene il frutto, l'Uno, e l'altro non prospera in paesi bassi, vaporesi, humidi, & oue regni nebbia, e malume, e però vicino à Fiumi non riscono. Per seminarli s'ara, o vanga il terreno con quella profondità, che si desidera per forzarlo nato che sia, à far molte radici capellarie non à profundarsi con una sola, da noi detta Fittone. Similmente douria esser seminato in terreno della qualità di quello, oue si vogli trapiantare per far Castagneto; in tal terreno dunque fatto una fossetta si piantano sotto terra mezo piede, e quattro, o cinque per ciacheduna fossetta, perche molte non nascono, anzi con singolar diligenza quelle, che si vogliono piantare s'eleggono, perche non basta à capare le più belle, le rotonde, e di bella sorte, massime quelle, che di sua natura facilmente si mondano da quella ultima pelle, o spoglia, ma bisogna procurare, che siano ben'asciutte, & all'ombra, dapoi farle stare in vn Vaso, o in una cassa in mezo all'arena, in stancia asciutta per trenta giorni, d'oue leuate, si pongono in acqua, quelle, che s'ouanuotano si gettino; si serbano quelle, che vanno al fondo, per seminarle il Nouembre, o Dicembre. Ma volendole seminar il Febraio, o il Marzo, che è molto meglio, queste si ritornano nell'arena di nuouo per trenta giorni, poi se ne fa la sudetta esperienza di porle un'altra volta nell'acqua, per separare le s'ouanotanti da quelle, che vanno al fondo, le quali, come buone si ritornano di nuouo nell'arena, e così si seguita ogni trenta giorni à far nuoua esperienza, fino che sia il tempo di piantarla nel sudetto modo, che si può praticar' ancor di Genajo, mentre la stagione passi clemente. Nati si liberino da herbe con mano il primo anno, il secondo si zappino un poco, il terzo si trapiantano al destinato luogo, ponendoli in una buca, o fossa longa, e larga trè piedi nel tempo, e con la diligenza de' gli altri albori scritta, eccetto che d'ingrassarli con altro letame che de' suoi rizzi, e foglie; dopo questo non richiedono altra cultivatione, se non che se gli tagli la corteccia per la longa, acciò che ingrossino. Il desiderar quest'arbores acqua cal-

Castagno.

Terra.

Sito.

Cultivatione

Quali si debbano feminare.

e alda il mese d'Agosto, è cosa più da pregarne il Cielo, che li favorischi, che da in-
segnare. Duro fatica à credere, che propaginati non facciano radica, come mi Vie-
ne attestato da' paesani, perche nel Pignaltino, ò Burgazzo, con la diligenza scrit-
ta, sò, che radicano, anzi sò, che si duellono i moltiplici, che cacciano al piede tal
volta radicati, quali piantati benissimo appigliano, e però ardisco di consigliar, che
l'ammontar terra attorno à questi moltiplici con un poco d'offesa, ò in qualche par-
te scorzati, oue deuono star coperti, acciò in meglio radichino, per hauerne i bar-
bati, ma la breuità del tempo non mi lascia parlar con isperienza; se qualcheduno
con la commodità d'hauerne vicino à casa, ò à fonte, come tal volta si ritroua, gl'i-
nacquasse mentre sono circondati di terra, tengo per sicuro, che radicheriano. Tan-
to le Castagne, che nascono da sè, come le piantate, sorgono saluatiche, quali da' **Artificio-**
nostri Saluane sono chiamate, e però deuonsi inferire in loro stessi, ò à cannello, ò **ne.**
à scudetto, ò à coronetta; alcuni hanno detto ancor nel Salce, che però cantò Pa-
sfilo.

Flumineam salicem fœcundant ardua membra
Castagneæ, & multo pasto liquore viget.

Sarà dunque il Castagno di due sorti, saluatico il naturale, d'mestico l'artificio-
so, e perche le saluatiche fanno frutto ancor loro, se bene di minor grossezza, e bō-
tà, tuttauia ce ne sono delle saluatiche sì come di tutti gli altri frutti saluatici, di
più, e meno grossezza, mal gusto, ò saluatichezza, anzi queste saluatiche fruttano
tal volta in più abbondanza delle domestiche, quali sono conosciute d'affai specie,
perche oltre li Maroni più grossi di tutte l'altre, e più nobile, e forsi saranno le ce-
lebrate da Plinio, con la voce di Miterana, quale in parte corrotta siano poi chia-
mati Maroni, se ne chiamano alcune Frouzole, altre Rosole, certe Palinesse, &
alcune Biancole, questa è specie più gagliarda, e resiste più à freddi, ma le due pri-
me sono più primatiue, qualità di conseguenza, perche le tardi à maturare sono
tal volta da neui solecite coperte, e vanno à male. Li raccolgono l'Autunno, &
i Maroni prima, quando cadono, presto si bucano, e però è bene questi primi, quan-
to prima essitarli, dappoi sbattere i rizzì, quelli far star ammontati fina, che crep-
pati con leggier percossa n'eschi il frutto, quale in questo modo raccolto, si con-
serua in luoghi freschi tutto il Verno verde, e tenero. Alcuni la poca quantità
trà paglia d'orzo freschi conseruano, ò nel sabbione addattati in maniera, che non
si tocchino; altri li conseruano in Vasi di terra sotterrati, e lottati, acciò non respi-
rino. Ma l'altre Castagne subito raccolte si pongono in un Graticcio, e sotto vi si
fà fumo, e fuoco per molti giorni tanto, che siano benissimo asciutte, e secche, co-
me sassi. In un Bigoncio poi con un paletto, vangelletto, ò altro simil'intrumen-
to, che non tagli, ma rompa, si pestano tanto, che libere da tutte le spoglie, restino
bianche, e nette da macinare, e far farina, qual si conserua in luogo asciutto, & in
una cassa di Castagno ben'ammassata, e pestà, una dozzina d'anni, e se di sopra via-
patisce, pigliando un poco d'amarezza, se ne gouernano i Porci, quali col cibo di
questa farina non solo ingrassano assaiissimo, ma fanno carne più saporita, che
con ghiande. I Maroni freschi si cuociono nelle bragie, e sono più sani, secondo il
Pla.

Artificio-
ne.

Di ter-
rita di
Cast-
gne.

De' Ma-
roni.

Con-
serua-
zione

Vlo.

Platina
cor Brui
non sò c
seruon
di, e po
bisogna
lori col
voce fo
gli An
chiam
secco m
mo An
refi li c
prima g
ancor c
in farina
uono al
quaro
quali d
marga
no con
gumi, e
tato de

Della
quello d
ni robu
alla res
sprezz
myrica
ouero c
frignon
ra per f
nuol sfo
plicità
sue fro
rauen
sua, a
riscale
legno
ne di
fercel

Platinà, che gli arrostiti nella padella bucata, e chiamansi Cald'arosto. *Vuol an-* Cald'a-
cor Bruirino, che da quel fumo, che gli viene nel cuocer nella padella, ricena un rosto.
 non sò che, qual gli apporta minor gusto, e poca sanità. Questi con sale, e pepe si
 seruono, ouero con zucchero, dalla cui compagnia diuentano sani; ma quelli cal-
 di, e posti in vino dolce sono gustosissimi, e se il vino fosse nuoue, tanto meglio, ma
 bisogna hauer lo stomaco robusto, ne esser facile à patir di calcoli, ò renella, ò do-
 lori colici. Si cuocono ancora nell'acqua all'issati, da noi Balosi, ò Balletti detti, Balou.
 Voce forse deriuante, con vocabolo corrotto, da una specie di questi bellissimi, da
 gli Antichi chiamati Ballani sardeschi; anzi Tiberio i più grossi Maroni, Ballani
 chiamaua. Si cuocono ancor in vino questi Maroni, ouero in acqua, poi al fumo si
 seccano, ma non con tanta aridezza, che diuentino tantosto duri, e questi chiama-
 mo Anseri, forse perche con Castagne, come s'è detto, s'ingrassano l'Oche. I Piemon- Anfari.
 tesi li cuocono in vino con finocchio, cannella, ò noce moscata, ò altro aromato, ma
 prima gli leuano la scorza esteriore, e caldi li seruono, e sono gustosi. I Maroni
 ancor' essi si seccano nello stesso modo, che s'è detto delle Castagne, e si possono ridur
 in farina, ma non torna, perche mondi, e secchi si vendono molto più, perche si ser-
 uono alle tauole l'Estate per stranezza, fattoli ritornar teneri con lo star nell'ac-
 qua rosa; ma meglio vengono se si frappongono trà l'istesse rose il Maggio, con le
 quali diuenuti freschi, e teneri, con delitia si seruono. Le Castagne ancor' esse si
 mangiano, e crude, & in qual si voglia de' sudetti modi cotte, anzi di più si cuoco-
 no con carne porcina, e con gusto s'infrapongono ne' minestri di magro, fatti di le-
 gumi, & in particolar con Fagioli, co' quali si fanno le Raulole descritte nel trata-
 tato de' Fagioli. Sono buone le Castagne ancora col cacio, e col latte. Virgilio.

Castagneæ molles, & pressi copia lactis.

Della farina si fa pane, e di tanto nutrimento, secondo Galeno, che leuatone
 quello di Formento, nutrisce più d'ogn'altro grano, e ce n'accerta il Vedere huomi-
 ni robustissimi, e Donne giuani, nella carne somigliano al latte, e nelle guancie
 alla rosa, Viuendo solo di questa farina, e d'acqua; adunque la Castagna non è
 sprezzabile. Di farina si fanno Castagnazzi in molti modi; delizioso è quello di
 misticar nella farina di Castagne, stemperata con acqua rosa, cacio parmigiano,
 ouero cacio nostrano grasso, e tenero, poi fatti li Castagnazzi in forma di fritella, si
 friggono nella padella con butiro; Nella cola di farina di Castagne, qual si prepa-
 ra per far Castagnazzi, si può poner miele pe'l gusto, e sanità. Ma tal volta, chi
 vuol sforzar le viuande coi misticarci altri gusti, è superato dalla sola bontà, e sim-
 plicità di quelle, che da sè stesse si fanno; Voglio dire, che i Castagnazzi fatti trà le
 sue frondi, e cotti trà le tegole rotonde di pietra cotta, grosse un dito, ben calde, anzi
 rouenti, quando si mangiano, di poco fatti, ancor tiepidi, sono una viuanda esqui-
 sita, accompagnati col companatico del buono appetito. Questi ancora si possono
 riscaldare, per dargli parte di quel gusto, che hanno di poco fatti. Io credo, che il
 legno del Castagno se non è il più utile, che si ritroui, possa almeno star al parago-
 ne di qual si voglia altro. Se ne fanno aste per Bifolchi, pali, e pertiche per vigne,
 forcelle per pergolati, dozze per condur'acqua sì piovana, sì per molini, legni, tra-
 ni,

Villici.

Medi-
cina.

ui, e colonne, per ogni edificio, tauole per i soffiti, casse, & ogn'altro lauoro, botte, e tinc ottime per conseruare il Vino, ogn'istromento per l'agricoltura, che di le-
guo s'usi; non teme l'acqua, ne l'humidità, e quella parte, che occorre porre in ter-
ra nel continuo humido, appuntata, ouer scorzata, & abbruggiata un poco nella
superficie, dura assaiissimo, ne ricusa esser lauorato col torno. Serue al fuoco, ne si
consuma in fretta, come qualch'altro legno, creppa tal volta con strepito, se ne fa
carbone, ancor lui crepitante, ma reggente al fuoco. L. Castagne hanno del re-
stringente, e però fermano il flusso, e cotte sulle bragie, il vomito, per lo che si man-
giano dopo pasto. Si fa ancora impiastro con Castagne, farina d'orzo, & aceto
sopra le mamelle enfiate. La scorza di Castagno si pone nel lisciuo per mantenere
i capelli, che non s'imbianchivo; Vna specie di Castagno si chiama Equina, perche
gionna a Caualli, quali per difficoltà di respirare, tossino per detto del Dodonai. Il
Castagno è di così trista ombra, che sotto à lui non alligna arbore, e ci nasce poca
herba, è tanto nemico dell'acqua, che se fosse in luogo acquoso, produrrea frutti tri-
sti, e mal sani, anzi l'acqua, che passa per le radici del Castagno, è trista, & assai
cruda, secondo l'Erera. Nel fine di questo discorso reglami di proporre la nobiltà
di quest'arbore, poiche egli solo frà tutti gli arbori produce frutto, che si riduce in
farina, e sostenta così ben l'huomo; & ancorche di Ghiande si possa far farina, e
d'ogn'altro frutto, non è chi non conosca la differenza delle Castagne alle Ghiande,
oltre, che viene, e fruttifica più presto della Quercia; ma à che più tosti, mentre
la natura istessa, con la tenacità, e secretezza, che noi temiamo l'oro, cela questo
frutto, poiche non solo contento di ire cortecce, ma l'ultima munisce di pungen-
ti spine, per ripararlo da qual si voglia dente. Per contrario le Ghiande, Panico,
Miglio, Melega, & altri, come di poco conto, lascia scoperti alla vista, alla dispo-
sitione, alla rapacità d'ogn'animale; ne voglio tralasciare di raccordare, che con
le foglie, delle quali si spoglia l'Autunno quest'arbore, si fanno à gli huomini letti
sani, & alle bestie commodi, si come de' rizzi, oltre l'ingrassare si seruono per im-
pedimento alle talpe, & à sotterranei topi, acciò non passino à diuorar Carchiassi,
& altri hortagli, come s'è detto.

Faggio.

Il Faggio, qual da sè nasce nella sommità de' monti, doue le teneri, e barbate
pianticelle leuate altroue si trasportano, da molti è posto trà Giandiferi; altri che
più mi piace, trà Castagni, mentre non volemmo nomare la Castagna un Giandife-
ro. I Napolitani lo chiamano Querzo Castagna, forse perche i frutti, quali rac-
chiusi in una corteccia non spinosa produce, habbino non sò che di gusto simile al-
le Castagne, onde ancor di questo fu detto, che gli Huomini prima, che conoscessero
il grano, usassero di questi frutti, e però questo nome viene dal Greco Fago, che
vuol dire mangiare, hora se n'ingrassano i Porci sì bene, come d'ogn'auro Gian-
difero, onde fu cantato.

Frondebis tot ingens arbor, nemorosaq; Fagus:

Pingues carne sues glans, hilaresq; facit.

Vso.

Masticandosi questo frutto sana le creature de' iabbri, & i dolori delle gengi-
ue. Pietro Crescentio racconta, che la cenere di questo legno accompagnata con
altre

altre misture, è ottima per far Vetro; Noi di faggio habbiamo lancia, picche, asse, manichi da ranga, e zappa, e per ogn'altro strumento d'Agricoltura; se ne fanno ancor sedie tutte di quello legno, pale, fusa, taglieri, e mestole. Le Api, quali molto si diletmano di quest'arbore nelle sue concanità Volontieri albergano.

Il Frassino è trà gli arbori campestri il primo di quelli, che porgono utilità col mezzo della foglia a gli Armenti gustosissima. Il suo legno ancora è comodo, e atto ad ogni lauoriero, eccetto, che posto in terra, peroche, come arbore abbondante d'humore, presto si fracida, e perche nelle fabbriche non resiste a pesi, e si rompe, perciò Frassino si chiama, e non s'usa. Serue però essi al torno, facendone cannelle, spinozzi, doz zoni, scodelle, cerchi, e ogn'altra cosa per uso delle botte. Se ne fanno ancora pertiche e pali di poca durata. Vogliono, che sia il meglio legno, che si ritroui per far Asse da formar Picche, e Lance, onde Ouidio,

Et Fraxinus utilis Hastis.

Anzi fauoleggiaro che nelle nozze di Peleo, e Tetide, ogni Deità donasse qualche cosa (V. anzi, che ancor resta presso a' nostri paggi Villani) e che Chirone Centauro portasse dalla prossima selua Un bello, e polito Frassino (da che forse venne l'uso di piantar u Maggio, ouero il Maglio, che da' nostri Rustici pur'ancor si consuma) e questo si disse da Minerva polito in forma di Lancia, e da Vulcano munito d'adamantino ferro. Quella Lancia fu prima adoprata dall'istessi Peleo, poi da Achille suo figlio, qual'era riguarduole per la longhezza, e dirittezza, e mirabile perche rompena ogni incontro d'armatura, indi nel Tempio di Minerva fosse sospesa, come ficcantaro.

Fulua comas arbor est Fraxinus utilis hastis:

Fraxina si nescis Pelias asta fuit.

Ama quest'arbore luoghi piani, e humidi, se bene fa' ancor ne' monti con più coltura sodo legno, ma più picciolezza, ricerca la stessa coltura de gli Olmi, sì nel farlo nascere, come nel trasportarlo. Perge similmente con tronchi molta comodità alla vite, ma con le sue larghe, e diffuse radiche, vicino alla superficie della terra, la soffoca, e per questo è da' campi, oue si semina, formento, bandito. Vogliono, che quest'arbore sia tanto nemico delle Serpi, che non vi s'accostino, quanto tiene la sua ombra, e che perciò dalla prouida natura sia destinato, che fiorisca auanti, che quelle escono dalle loro tane, ne deporgli le foglie fino, che non sono tornate a ritirarsi. Io però hauendo veduto Serpi al piede d'un Frassino, dubito se sappiano, qual sorte di Serpi sia quella, che abborisca quest'ombra: o che sia altra specie di Frassino, qual si dice nascere nel monte Ida, e confermami in questa opinione il ritrouarsi scritto, che le foglie del Frassino sono nocive a gli Asini, e pur queste del nostro Frassino non gli offendono; Tuò ancor esser, che sia errore di Stampa, o d'altri, quali habbiano confuso il nome di Frassino, con quello dell'arbore Tasso, le cui fronde sono nocive a Cavallo, e Asini. Questa contrarietà mi pone in dubbio se sia vero, che delle sudette foglie il sugo beuto, e empiastro fatto, si rimedi certo alle punture de' Serpi, intencua saper de' certo, che alcuni hanno sanato con questo rimedio i loro armenti panti da Velenosi, mi dà occasione di scriuerlo.

Quel

Frassino.
no.
utilità

Sito.

Medicina.

Quel dir poi, ch' Un Serpe posto in mezzo alle foglie di Frassino, & il fuoco, eleggà più tosto fuggir pe'l fuoco, che per le foglie; credo, che possa venire, perche il Serpente non conosce le bragie, quali facendo minor rileuata, & impedimento all'uscir del Serpe, che le foglie, per quelle se ne vada, & in quelle forse ancora si muoia. Hà il Frassino virtù constrettina, e però le frondi bollite in acqua piovuta s'applicano allo stomaco per prohibire il vomito, che proceda da mancamento di virtù retentiva. Mà bollite in aceto, & applicate al ventre, fermano il flusso, si come i fonghi, che nascono in questo legno, misticati, e bolliti con le foglie, o vero con la corteccia fanno lo stesso effetto, e sono buoni da mangiare.

Fusano.

Il Fusano picciolo arbore nasce da sè su colli, e monti, e nelle selue. Non s'è egli habbia dato il nome alle Fusa, o esse à lui, perche di quest' arbore si fanno ottime. E legno forte, di color gialliccio, col qual si fanno lauorieri, che molto bene appariscono nel nero legno della Noce, come armi, lettere, animali, fiori, lineamenti, e simili. Se ne fanno ancora stecchi da denti, tassature d'Organi, o Clauicembali.

Noce.

Il Noce, che dal Verbo nocere, secondo l'universal' opinione deriva, non ritrouo però, come con tanti nouimenti si sia acquistato questo nome, perche se si dice, che nuoca à piante, e seminati, chi è che non possa vedere sotto Noci arbori felicissimi, canape altissime, seminati fecondissimi, e sopra l'istesse Noci viti abbondantissime? E se si proponesse, che se non fosse l'ombra della Noce s'ariano mizlieri, rispondereti, che tanto auuene sotto l'ombra d'altri arbori, perche non tanto con l'ombra, quanto con le radiche, sugando l'humore della terra, poco glie ne resta per fecondar le piante, & i seminati. Se si dica, che nuoca à quelli, che sotto Noci dormono, io ci hò dormito senza offesa, & altri si sono riposati sotto Quercie con danno, che può auuenire più dalla terra, o da mala dispositione del dormiente, che dall' arbore; Se questo nuocere se gli attribuisca in riguardo del mangiarle, chi non sà, che sono sanissime dopo i Pesci, per documento della Scuola Salernitana, e d'altri; e chi non è informato, che la Triaca de' poveri consiste in Noci, Ruta, e Fichi, la cui dose s'è insegnata altroue, si che, non già per recedere dall'Uniuersale, mà per aggiugner nouità à questa pianta, potiasi dire, che la Noce sia detta quasi Nox, perche oue si tocca con la scorza verde di questo frutto, s'adiuenir nero, & oscuro, come la notte, mà tutto s'è detto per modo di gala, sapendosi ch'il nome antico della Noce è stato Iuglans, quasi ghianda di Giove, perche in quel tempo, che si mangiauano ghiande, à differenza di queste, conosciuta d'ottimo gusto, la dissero Cibo da Giove. E mentre la poca coltuatione, che ricerca la Noce ne dà campo, diciamo Un breue, & erudito racconto à quella concernente. Fù gettato Una palla di neue in prima sera a Un Villano, come si costuma, questo indiscreto, e furioso, con Un bastone di Noce percosse grauemente in capo il studioso offensore, qual portato à letto, e da pio amico, o fedel parente auisato, che per quella percossa saria morto auanti il giorno; in luogo di turbarsi per questo nuncio, à guisa di verdeggiante candela in se ristretto, il suo caso spiegò nel seguente distico:

Quem

Il pian
nario tra
tania si
flancia d
il Marz
attende
piglier
Noce gi
gola, v
sforzato
turale.
quando s
no ancora
la loro bo
l'arbore
scio lign
senz'alt
vicino.
Cielo, se
me in si
bore, ch
grande, e
à bene sb
cadeffero
col batter
più si per
sto batter

Anzi
acciò l'off
tono, di
far star a
meglio, si
è necessar
Verdi si
per conse

Quem niue nocte peto, Nuceo me stipite cedit.

Sic mihi Nix, Nox, Nux, Nex fuit ante diem.

Il piantar Noci poco si pratica, douendo molto à gli Vcelli, quali per ordi-
nario trasportandoli altroue, lasciano cadere, oue si vede, che da sè nascono. Tut-
tauia si possono porre à germogliare, ouero ad aprirsi, il Gennaio nel catino, & in
stancia calda, come s'è detto de gli altri ossi, e frutti, e poi nel semenzaio piantarle
il Marzo, e perche caccia di sua natura quella sol radica, che Fittone chiamiamo,
attendendo à profundarla, con la quale se sola si trapiantasse, con gran fatica s'ap-
piglieria, oltre la difficoltà del leuarla intiera, però sarà bene sotto qual si Voglia
Noce già germogliata ò aperta, nel ponerla nel semenzaio, addattarci vna meza te-
gola, vn pezzo di cocchio, fragmento, ò alcuna cosa di terra cotta, accioche sia
sforzato à far molti barbati, ò capillare, mentre non possa profundare la sola na-
turale. Si trapiantano meglio, quando sono grandicelle, quanto vn' Huomo, che
quando sono piccole, ne se le cortano le radiche, come ad altri arbori; s'inferisco-
no ancora in se stesse, mà non si pratica, perche si stima, che il terreno sia causa del-
la loro bontà, quale consiste in esser grosse, se bene è opinione, che delle minute
l'arbore ne produca più; piene di guscio tenero, e che facilmente si leuino dal gu-
scio ligneo. Nel semenzaio si zappano, e liberino da herbe; Trasportato cresce
senz'altra coltuatione, godendo di quella, che per occasione, de' seminati vi si fa
vicino, altrimenti, come ogn' altro arbore si faria sterile; non ricusa terreno, ne
Cielo, se bene fa meglio nel dolce, & assai grasso, che nella creta, ò magro, si co-
me in sito freddo, più che nel caldo, non se ne vedendo in Puglia; e si come è ar-
bore, che viene grandissimo, così nel trapiantarlo si deuono porre in buca più
grande, e massime se fosse terreno forte. Quando la scorza comincia à staccarsi,
è bene sbatterle con Pertiche, ancorche li frutti si conseruariano meglio, se da sè
cadessero, mà l'arbor gustando d'esser percosso, si rende fertile per l'altr'anno.
col batterlo, onde fu detto, che il Noce sia della natura del Villano, quale quanto
più si percuote, ò si sollecita, tanto più lauora, & fruttifica. Del Noce circa que-
sto battero cantò Ouidio.

Pertica dat plenis immensa vulnera ramis,

Ne possim lapidum vulnera sola quæri.

Mà altri.

Discoli ego fector naturam: fuste remoto,

Aut nihil, aut modicum sum patitura boni.

Anzi di più s'arma la Pertica nella sommità con chiodi, ò punte di ferro acute,
acciò l'offesa sia maggiore, ne si deue tralasciare nel medesimo tempo, che si bat-
tono, di leuar ogni ramo secco. Raccolte quelle, che non si scorzino, si deuono
far star ammontate, accioche da quel calore putrefatte, dalla Verde corteccia
meglio si liberino; e perche per causa del guscio ligneo sono difficili da seccarsi,
è necessario farle star assai al Sole, accioche bene s'asciughino altrimenti riposte
Verdi si putrefanno; s'eleggono ancor le bucate, ò verminose dalle sane, queste
per conseruare trà frondi o in cassa di legno di noce, ò nell'arena, ò trà Cipolle,
alle

Colt-
uatione.

Qualità.

Terra.
Sito.

Simile
al Con-
tadino.

Delle scorze alle quali leuano parte del fortore, e se subito leuata la scorza verde si laucràn-
 uatione. no nell'acqua resteranno di gariglio bianco. Quelle per far'oglio, il che quanto più
 presto s'essequisce, tanto minor campo resta al Verme di consumarle, & è bene
 di sapere, ch'ogni staio di Noce rende lib. 15. di garigli netti, e liberi da ogni cosa
 Dell' lignea, e questi rendono Ooglio per metà, & alquanto più, mentre li garigli siano
 Ooglio. sani, e buoni, quali faranno ancor più perfetto ooglio, quanto più saranno secche,
 e però il sacco, oue si pongono, sarà bene farlo stare vicino al fuoco, mentre i gari-
 gli si mondino. In altre parti, oue è terreno vigorosissimo, trapiantate, poste in
 filo, ouero in piantata, quando già appigliate sono grandicelle, ne leuano la cima,
 e procurano, che allarghino i tronchi, e sopra c'addattono le Viti, presupponendo
 d'hauerne vtile di fassine di buon legname, ogni due anni qualche frutto, & vn'ar-
 bore, che quasi perpetuamente sostenti la Vite, ne hanno tanto timore, che l'alto
 di quest'arbore offenda i seminati, come si dice. In alcuni luoghi credendosi di
 farle venir grosse in breue, alle piante giouini fendono la corteccia pe'l longo, e per-
 che vedono col sanarsi in quell'offesa, quanto sia ingrossata, dicono, che con questa
 coltiuatione ingrossano maggiormente, che non fariano senza quest'offesa, il che
 se bene hò detto praticarsi in altri frutti, credo, che poca differenza sia trà l'ingros-
 sarsi d'vn'arbore così fenduto, e d'vn sano, e non offeso; ma perche non si può ve-
 dere, quanto ingrossi il sano, al qual non sia stata aperta la buccia, però le genti si
 credono, che quelli d'quali è stata tagliata, solo ingrossino, perche, come hò det-
 to, in capo all'anno, si conosce; Non è però dubbio alcuno, ch'il fenduto pate, e per
 quell'offesa entra calore, e souerchio humido, e perciò è sforzato a coprire con
 nuoua scorza il taglio, con quanto s'ingrossa; per contrario il non offeso adopra
 tutto il suo vigore, & humore in ingrossare; Pe'l desiderio d'hauerle di guscio tene-
 ro, alcuni, quando le vogliono piantare, s'ingegnano di liberarle da detto guscio,
 con tanta destrezza, che niente offendono il gariglio, poi le piantano, inuolte nel-
 le foglie Verdi di loro stesse, ouero in lana, accioche da Toparelli non siano rose;
 altri c'applicano cenere al piede, per rendere il corteccio tenero. L'opinione del
 lor nuocere hà dato campo ad insegnare i modi di farle seccare; chi dice, che suc-
 ceda col poner nella radica maggiore vn chiodo caldo, e rouente; Chi vuole, che
 basti il ponerci vn chiodo d'ottone altri le seccano, col poner faue alle loro radici;
 Crederet, che il leuarne due piedi di scorza attorno il gambo vicino a terra, fosse
 rimedio sicuro, sono ancor d'opinione, che il maggior nocumento del Noce pos-
 sa venire dalle foglie, e però quando secche cadono si potriano leuare senza per-
 dere il frutto, accio con l'amarezza non danneggino il terreno. Delle Noci fre-
 sche ben pellate, e peste nel Mortaio, prima intinto, e fregate con vn poco d'aglio,
 si fa Agliato, col quale mentre non si mangi in luogo di salsa, se ne cuopre ogni
 lessò, si di grasso, come di magro. Col latte, che da queste peste, e stemperare si
 caua, si liga ogni mineira di zucca, miglio, riso, farro, e simili, si frapone pe'l pan-
 cotto, e trà ogni viuanda di pasta. Le Verdi primatine pellate bianche si serouano
 con vino nero, e sale per reprimere con la calidità di questo la lor'humidità. Per
 contrario le secche, che sono dotate di molto calore, hauendo perduto l'humido,

accio.

yso.

acciocche con quello non offendano il capo, ò lo stomaco, alzando vapori fumosi, si correggono col farle star à melle nell'acqua, e pigliar'humidità. I Rustici mangiano con molto gusto pane fresco, e noci secche, e però li garigli di quelle pistacati, ò rotti si frappongono nelle pizze, e riescono gustose. Sono ancor buone trà spinazzi nelle torte di Quaresima, come s'è detto; Le Noci Verdi con scorza verde attorno, e quando son tenere, si condiscono in zucchero, ò miele, come ogni altro frutto. L'Oglia serue alle Lucerne con molt'utile, e comodità de' Lavoranti, e delle Stalle. Con quest'Oglia ancora, quand'è fresco, fatto di poco, si frigge pesce, e si fanno fruttele; Acciocche i Vasi di macigno fatti col scalpello, resistino à ghiacci; prima che si bagnino d'acqua, s'ungono con quest'oglia di noce caldissimo, e questo li preserva da ghiacci; nello stesso modo, e con l'istesso Utile s'ungono le mura nuoue sagmate. Da quest'oglia n'è venuto l'utile, e comoda inuentione delle tele incerate, le quali dal primo suo inuento s'è tanto fatta più perfetta, quanto adulterata. Cominciossi prima, con oglio di noce, ouero di lino lib. 5. Litargirio d'oro lib. 2. Termentina ancie 4. e queste cose fatte bollire tanto, che calino il quarto, vi si tuffa la cosa, che si vuol incerare, da poi stretta, e premuta s'allarga, e fa star tirata col mezzo di due pertiche, alle quali questa per la longa sia attaccata da ogni banda, e quando all'ombra sia asciutta, e vogliasi più densa tornasi di nuouo nella sudetta misfura à bagnare, e nel sopradetto modo tirata, & allargata, s'asciug.

Oglia.

Modo
d'incerare
le.

Con minor spesa Volendo incerare tela à balanza per fornimento d'Una Carrozza si piglia oglio di noce, ò di lino lib. 15 di Litargirio lib. 2. acqua di Termentina lib. 3. e fatto bollire questo nel modo detto di sopra, sino alla consumptione del quarto, bagna la tela prima in cola di ritaglio, acciò non s'abisca tanto della preparata misfura; da poi fatta star tirata nel sopradetto modo trà pertiche, se gli applica l'inceratura calda con un pennello, e caso fosse rara, se li fa pigliar corpo con biacca, con la quale si misfica quel colore, di quel si desidera sia tinto l'incerato, mà questo non è modo perfetto, perche creppa, e non è maneggiabile, e cade la materia tal volta.

Mà con più perfetto modo fassi in questa maniera; piglia Un pane scrostato, e ponelo nel fondo d'Una pignatta intiero, poi cuoprilo di fior di pietra coita, e con tegola, ò coperchio, ò piatto, cuopri ogni cosa, indi empi la pentola con oglio di noce, ò di lino, e lascialo star così per alquanti giorni, che vedrai quest'oglio diuenir candidissimo, poi leuato, e fatto bollire con la quarta parte d'Aloe succotino, nel modo sopradetto, n'haurai Una concia perfettissima, qual senza fetore, ne diminuir colore, inciverà non sol tela sottilissima, mà ogni tafetà, & ormesino.

Delle noci non si getta cosa alcuna, perche i gusci fanno tron fuoco, e quello, che resta nel Torchio, dopo esser premuto l'oglia, che chiamiamo forma, ingrassia benissimo bestie Boine, e porci, mà di questi la carne in sì fatto modo ingrassata, si dice, che facilmente si rancidi; E l'acqua oue sia bollita scorza di noce, e massime quella della radice, tinge i panni senza spesa d'Un color leonato scuro,

R.R.

come:

Medici come è il legno di detta noce. Quanto alla sanità è nobil secreto, che se uno morficato da Cane sospetto di rabbioso, si ponerà subito sopra l'offesa garigli di noci un poco ammaccati, e se quelli, stato che ci saranno sopra lo spatio di trè bore, si daranno da mangiare a una Gallina, se muore, è segno, ch'il Cane è rabbioso. I nostri Rustici danno a bere un bicchiero dell' oglio di noce fresco, a chi hà il mal di costa, e ne risana. Se ne stilla acqua di noce verdicanti, qual si dà a febricitanti di terza, al peso di quattro, o cinque oncie con salute. Con noci fresche si fregano l'orecchie de' Cani, per difenderli da Mosche; In fine, quando per le fisure d'una botte trapella il vino, fregatoci sopra un gariglio di noce, si chiude detta fessura, e si stagna. Mò l'uso del legno in Bologna è comunissimo, e principalissimo, non essendo Ponero, che non habbia la Casa ornata con Lettiere, Tauole, Casse, Credenze, e Scabelli di Noce; quello poi s'usi in Casa di Nobili d'Armarij, Studioli, Cornici, Sedie, Porte di questo legno, ogni uno lo può considerare, e vedere, e questo perche il campo Bolognese produce questo legno negrissimo, con certe Vene, e Varietà, che lo rendono miracoloso, Vogliono, che questo derivi non tanto dalla Terra, quanto dalla quantità de' Venti, che ci regnano, da quali agitata, questa pianta, si viene a rarificare in qualche parte, per d'oue entrando aria, e humidità, si causi questa diuersità di vene, e colori, qual nelle radici è maggiore, e più bella, e tal Velta tanto bizarra, e ben fatta, che pare che la Natura v'habbi rappresentato Monti, Case, Paesi, Capi d'Humini, Animili, Fonti, e simili di vista dilettevole; questo legno da nostri Artefici poi seguito in tavolette sottili, si trasporta nel comporre i sudetti lauorieri, e s'aggiusti in maniera, che non aggrauando col peso ordinario della noce cuoprono il già tessuto di fioppa, e l'uniscono in modo, che oltre non è conosciuto l'artificio, restano di vaga vista; procurano ancor di far apparire più neri, e più belli questi lineamenti, col far star questo legno in tavolette di partito nello stabbio caldo, o nel forno, quando sia leuato il pane, oltre che posti in opra, come deuono stare l'ungono con lo stesso oglio di noce caldo, qual fa apparir il nero bello, e più lucido, e quanto questo legno è più vecchio, tanto viene più bello. Hò tralasciato le Casse nobili d'Archibugio, che si fanno, l'utile delle Ruote da Carrozza, e Carro, che in parte di questo legno si fanno per la durezza.

Pioppo. Il Pioppo, che Populos in latino dicefi, perche oue uno di questi arbori si taglia, dalle molte sue radici, popolano una quantità di moltiplici a guisa di popoli. E di due specie, uno nero, l'altro bianco, che Albera, ouero Alberacio chiamasi, e questo è proprio quello, che dalle radici, quale hà vicino alla superficie della terra, continuamente popola una quantità di getti, però si proibisce nelle vigne, e seminati del quale si cantato.

Nil vmbram præter populo dum Popule donas
A lampis oïo tu procul esto meis
Quid tua mi prodest fructu sociata nec vno
Vmbra fugat? vmbram sic facit, & paries.

Da Huomini poco discreti si pongono ne' confini de' loro cãmpi, non curandosi se offendino il vicino con la molta popolatione. Quest'è quello di cui si fauleggia, che Ercole leuatone dalla ripa di Caronte vn ramo, si coronasse, e che la parte delle frondi, che toccaua la carne, dal sudore restasse bianchizza l'altra parte esteriore, quasi affumicata, restasse Verde scuro, come sono per appunto le frondi di quest'arbore, onde scherzando disse.

Herculeos crines bicolor quod populus ornat:

Temporis alternat noxq; diesq; vices.

E che poi ritornato sopra terra, prima piantato, quel ramo s'appigliasse facilmente, alludendo ancora alla facilità, con la quale quest'arbore radicando s'appiglia. E però con l'opinione, che fosse arbor d'Inferno, da gli Antichi era hauuto per funesto, si che si potria porre col Cipresso in parallello, non tanto per esser l'Uno, e l'altro simbolo, funebre, quanto, che l'Uno, e l'altro con forma piramidele s'alza; vero è che il Pioppo con arte, il Cipresso con natura. Si può aggiugnere, che oue per la regione calda il Cipresso è frequente, costumano al nascer d'Una figlia piantarne mille, per hauerne preparata la dote al tempo della di lei adolescenza. Li nostri Antichi altresì Usauano piantar mille Pioppe, quando li nasceua Una figlia, presupponendo che quando fosse in stato di Monacarsi, la Vendita di queste già cresciute, col prezzo d'vno Scudo l'Uno bastasse per la dote; ma si come credo, che in Candia sia vno questo pensiero, che in quindici, o Venti anni possa Un Cipresso esser cresciuto a sufficienza per venderli, poiche da noi pena centinaia d'anni, così non riesce, che mille Pioppe in questo piano in sedeci anni ven- Regola ghino da venderli Uno Scudo l'Una. L'vno, e l'altro Pioppo puossi regolar in due modi, nella prima sua gioventù, vno col non toccar con falce la sua sommità, ne meno ammicciarsi per molto spatio, ma rimundar' il sol gambo ogni due anni, e facilitar l'allungarsi, ne mai questa cima vna volta lasciata, si deue tagliare, perche correriano pericolo di seccarsi, anzi, quanto più inuecchia quest'arbore, Colti- più si deue star lontano da detta cima a tagliar rami pel sudetto pericolo. L'al- uazione tro, quando sono grosse, come vno braccio, si tagliano, alte da terra sei, o otto piedi, e mediante il tempo s'accomodino con tronchi larghi, per addattarsi sopra vite, ma con l'imperfetto detto nel trattato di quelle; Questi tronchi ogni due anni ancor loro si potano, lasciandoci il ramo più bello, e diritto, che si ritro- ui, in qual si voglia tronco, qual s'alza, e s'ingrossa, quanto vn manico di Vanga, e più; e se in due anni non ingrossasse tanto, si faccia aspettar' il terzo, da poi tagliato si rimondi, e liberi da ogni ramo scello, de' quali, quanto meno è minuto, tanto è meglio, perche per quelle offese nel rimondarli entra l'acqua, e'l caldo con pregiudicio dell'appigliarsi. Alcuni vicino alla sommità di questi piantoni lasciano trè, o quattro rametti, io no'l lodo, perche se quest'arbore deue crescere, e inalzarsi, perche lasciar più rami, che tirano quell'humore dalle parti, che douria salire per la cima? procurarci più tosto impiastir con fango, o mosco l'offese, per difenderle da acqua, e calore; Questi così accomodati si piantano in vno buco cano trè piedi, con vna trauella simile alla gallica, della stessa, e maggiore

longhezza di trè piedi, comunemente chiamata da Pioppi, grossa poco più dell'ordinario da sudetti rami, in difetto della qual trivella s'usa far il foro con un palo, per forza di mazzo. In questo foro si pone acqua, accioche si mantenghi fresca, e morbida per molto tempo la terra, e che questa morbidezza, & humidità aiuti il radicar di queste Pioppe, e la maggiore diligenza è il procurare, ch'il terreno tocchi per tutto il legno, che v'è sotterra, acciò per tutto habbia comodità di radicare, e però è bene non solo il chiudere il foro con poluere minuta, mà l'ammontarcene ancora quantità vicino al sopradetto buco, acciò dalle pioggie sia condotta à basso dietro il legno, e chiuso il foro; è molto à proposito in caso, che Venti, ò bestie le scorseero, che si torni à calar la terra attorno detto buco, acciò resti sempre chiuso. Possinsi in Vero, e con lor maggior'utile piantar questi rami in buche fatte nel modo detto de gli altri piantoni, e di più far nel fondo di detta buca il foro, ò con la trivella, ò col palo. Possinsi ancora piantar i rami barbati, che cacciano queste Pioppe dalle superficiali radici, mà tardano più à crescere, che li sudetti piantoni. Quanto al moltiplicarle di seme si può fare, & in grandissima abbondanza; Conoscesi da quelle infinite, che nascono longo le ripe de' fiumi, e trà la stessa giaia, mentre semi, che sono certi Veli bianchi, quasi bombace, vengano trasmessi, d'alcuni grani, quali à guisa di rampacci d'una producono i Pioppi, nella sommità, oue mai si potà, mà pur questi tardano ancor loro à crescer' assai più, che nel sudetto modo. Mà in qual si voglia modo, che si piantino, viene bene ne fine della Luna. Si circondano di fluoia, ò cannette, ò foglie, ò felice per difenderli dal Sole, perche con fatica può attender' à cacciar radici, & ad alzare tanto humore, che basti à riparar la corteccia dal calore; si muniscono con palo, ò pertica per li Venti, ò Bestie. Nel Campo Volendone far file si pongono venti piedi longi vna dall'altra, mà vi si frappongono Olmi, ouero Opj, accioche quando i Pioppi mancano, che succede in breue tempo, questi subentrino à sostener le Viti. Dietro à fiumi, e vie si pongono, trè piedi longi l'vna dall'altra, acciò habbiano occasione d'alzarsi, non d'allargarsi. Ama terra dolce, mà grassa, luogo humido, acquoso, e fresco, e però Vedesi frequente dietro à si mai Virgilio. Populus in fluuijs. (se bene non si vengano longo il Nilo) il che hà dato occasione di fauoleggiare, che in que' arbore fissero conuertite le Sorelle di Fetonte, mentre piangeuano il caso del Fratello dietro il Fiume Pò, come fù cantato.

Terra.
Sito.

Fratris in experti dum tristia Funera deflent
Heliades: cortex pectora durus obit.

Utilità.

Ama più il piano, che il monte, oue si deue porre in luoghi bassi, ò nelle vallate di quello. L'ombra di quest'arbore è hauuta per sana, ricreante, e fresca, anzi quando l'Ebre non regna Vento, pare che sempre qualche poco ne' scherzi trà queste frondi, quali da bestie sono mangiate con molto gusto, sì Verdi l'Estate, come secche il Verno, e perciò se li preparano il mese d'Ottobre, tagliando i rami fronduti à Luna vecchia, e ligandoli in fasci, da che sono chiamati Vincigli, quali quando da gli armenti u'è mangiata la foglia, mentre è la neue, con duplicato benefi.

nesficio s'abbruggia, e riscalda il Bifolco, ò Pastore. Il nostro Economo non si scorda di riportarne altrettanti fassi ordinarij, in contraccambio di questi, che ha abbruggiato il Villano, qual tal volta se lo scorda, se bene non si scorda di fargli più grossi, quando le prepara, perche sà, che de nono toccare à lui. Il sugo di queste foglie premuto, è buono per dolori d orecchie. Il legno di Pioppo è il più ordinario, il più usato, & il più facile, che sia, quello del bianco serue ottimamente à Scultori; dell' Uno, e l'altro se ne fanno Taulole per ogni lauoro, che saria longo il recitarlo, si come in quante fabbriche serua, oue non si bagni, per la sua leggerezza, e perche strigne il ferro, con cui si fora, serue il bianco per far scudi da guerra. Con sarmenti Verdi si ligano le Viti, e le fratte, come con Venchi. Dioscoride insegna, che si tagli minuto la scorza di qual si voglia Pioppo, e si ponghi in solchi lettati, accioche inacquata, quando non piovua, produca fonghi tutto l'anno; parmi ancora d'hauer detto modo, che la seccaticcia ne produca; certa cosa è, che i fonghi, che nascono nella putredine di questi arbori, ci è sopra le Zocche, sono liberi da pericolo di Veleno, & in tanta copia, che si chiamano Fameglie; nascono alle prime acque di Settembre, si raccolgono con molto utile, e gusto, per mangiar subito i giorni di vigilia in campagna, ouero per conseruarli per la Quaresima posti in un Vaso perlessati, che siano, e ben salati.

La Quercia così nominata dal verbo Quæro, perche in selue di Quercie cercauano gli Antichi risposte da gli Oracoli, per detto d'Isidoro. Puossi ancor dire, che quando gli Antichi mangiauano Ghiande, cercauano le Quercie; Potriasi ancora etimologicare da una parola antica Latina Quercuretum, che significa grande, e dura, proprietà della Quercia.

Il Rouero, che per la sua robustezza, e sodezza, quasi Robur, è così chiamato. Hà tanta similitudine nella forma, foglie, e frutti con la Quercia, che paion tutti l'Uno, e però insieme si possono descrivere, se bene alcuni hanno hauuto opinione, che la Quercia sia il domestico, & il Rouero il saluatico; non è arbore, che ricerchi minor coltiuatione di questo, perche ne vediamo macchie, e boschi immensi, nati, cresciuti, fruttificanti senza pur toccarli col ferro, ò rimuouerci punto la terra al piede. Vero è, che i terreni nuoui, oue per la lontananza, nè da gli Vccelli, nè dall'onde de' fiumi, non sono state compartite le Ghiande, si possono popolare di questi arbori col seme ben maturo, e secco, ò col trasplantar le picciole pianticelle d'Uno, ò più anni nate, ò le barbate, mediante la propagine ne' modi degli altri arbori di sopra scritti. Si può ancor facilitar à questi arbori l'alzarsi col leuar i ramuscelli, che pe'l gambo cacciano, da che ne Verrà, che detto gambo resterà più bello pulito, e più atto al lauoriero. Vasi ancora il tagliar questi arbori i rami in tronchi, per addatarci sopra le Vite, e per hauerne ogni due anni, mediante il potarli, ottime fassine pe'l fuoco, ouero per farne fassi di vinciglio con le foglie, per gouernar pecore, & armenti, quando è la neue, fatti, tagliati come di sopra. Tra questi arbori però è assai differenza nella bontà del frutto, perche la Ghianda della Quercia è molto meglio, e più dolce di quella del Rouero, ingrassa

Medicina.

Vfo.

Quercia.

Rouere

Coltiuatione.

Vtile.

ancora più, e genera miglior carne; Le frondi della Quercia sono più delicate, e di color Verde più chiaro, che quelle del Rouere. Il legno della Quercia si come è meglio d'abbruggiare, così è più facile da lauorare, ma quello del Rouere è più duro, più reggente, e più gagliardo, ed è simbolo della fortetza, e diuturnità, onde gli Huomini forti si chiamano robusti, per la ferità questo legno è nimico dell'Oliuo, che è tutto pace, onde si Vede, che la ferocità supera la mansuetudine. L'vno, e l'atro praticasi indifferente nelle fabbriche, tanto à coperto, come all'humido, e nell'acqua istessa, con perpetuità, perche, quando non ci sia quella parte di scorza interiore, che si chiama Albumo, e sia nell'acqua dolce, perche nella salata si putresca, non teme cosa alcuna, anzi quanto è più vecchio, più s'indura. Non sentirà ne meno il tarlo, se tagliarassi allo scemar della Luna, perche influendo questo pianeta con poca humidità nel suo diminuire, causa, che i tarli, quali da corrotta humidità nascono, non si generino, il che si deuè offeruare nel tagliar qual si voglia arbore, e massime in questi, quando si vogliono fabricar Tine, e Botte, che riusciranno quasi eterne, e ne' cerchi per quelle. La delitia de' nostri tempi non ci permette il mangiar le Ghiande, come si dice, che usassero gli Antichi, tuca uia hò Veduto mangiarsi con molto gusto quelle Ghiande, che si ritrouano nel goscio de' Palombacci, quando sono cotte, anzi quelli, che li vendono, ce ne pongono à bello studio, per allettar i Compratori, fu però detto.

Quando
si deb-
ba ta-
gliare.

Sacra Ioui Quercus, victum mortalibus olim
Quae dabat, officij stat memor vsque tui.

In tempo di penuria i Villani hanno fatto farina di Ghiande, e successinamente pane; ma in ogni tempo questi Contadini si sono appropriati, come suo, questo frutto, presupponendo, che il Padrone non n' habbia hauere la sua parte, anzi quando s'addimanda, la fanno mingiar à Porci senza raccorla, però sarà bene con patto espresso obligarli à darne Una certa quantità, del resto ne facciano quello, che gli pare, perche potrà l'Economo ingrassar Porci, e bastar vn quartirolo di ghianda per ciascheduno Porco il giorno, con Un poco di farinaccio nell'acqua per ingrassarli, e si dice; che con questo gouerno Un Porco cresce ogni giorno Una libra per due mesi. Si danno ancora à Buoi ammaccate, e misticate con semola, e con due quartiroli il giorno ingrassano. Si danno ammaccate à Colombi, à Gallinacci, & à Galline; la causa perche si rompono, è, perche intiere à Buoi muouono dolore, e perciò à Caualli, che non le rompono co' denti, non si danno, & à Colombi, e Galline germogliariano nel goscio, per non poterle smaltire, se fossero inghiottite intiere. Il Pesce Tonno si pasce, e viene grasso con questo frutto, ouè sopra qualche monte vicino al Mare quest'arbore lascia in quello cadere le Ghiande. Sotto questi non prosperano bene le piante, perche l'acqua, che piovè, venendo da alto, cade graue, & infconda. I Fonghi, che nascono al piede del Rouere sono tanto velenosi, che ammazzano per sino le Mosche, per contrario vicino alle radici delle Quercie sorgono i Boleti. Vogliono, che ricena l'insito del Castagno, e se si crede à Virgilio, esso s'appigli su l'Olmo. Prescriuesi à quest'arbore lo crescimento in cent' anni, lo stato in simile altri cent' anni,

Auer-
tenza
con Co-
tadini.

& il

Et il decrescimento in altri tanti; duro fatica à credere, che dopo il diluvio universale questo possi esser stato osservato da alcuni, tanto più, che questi arbori per ordinario si destinano al fuoco avanti si seccano, nel che è d'auvertire, come s'è detto, che la Quercia è meglio del Rouere; E' ancor bene astenersi dalle fruttificanti, e pensare, che con danno si priua d'un'ardore in un'hora, che hà penato duecento anni in Venir' à quella grandezza. E' ancora bene il considerare à casi fortuiti, che possono succedere in detrimento dell' entrate ordinarie, come di grandine, fuoco, guerra, e simili, à quali con la Vendita di questi arbori si ripara, senza hauere à costituire, un debito, o censo per sostentarsi. In caso poi di voler far legna per Vso di Casa, questi arbori si deuono cauare, perche quello, che è sotterra, mai non si stima, o considera, perche tanto profonda le radici, quanto s'inalza, come da Virgilio fu descritto.

—Quæ quantum vertice ad auras

Aethercas, tantum radice in tartara tendit

E questo paga la facitura delle legna, si come le scheggie, o stelle, e fassine pagano il vino à Facitori, quali per lo più sono tristi, perche ogni sera portano à casa sua la più bella, e la più graue legna, che li sia quel giorno capitata per le mani; quando poi vniscono, ouero ammontano le legne per sottoporle alla misura, perche deuono essere lunghe sei piedi, alte, e larghe tre piedi per costituire un Carro, questi s'ingegnano d'incrociar le legne, e massime le corte, accioche resti vacuo nel mezzo il Carro, o Quarto; e perche per ordinario si misura dalla parte d'auanti, iui lo fanno chiuso, e serrato, ma dalla parte di dietro resta molto difetto, e particolarmente pe' l' mancamento della longhezza delle legna, alle quali si douria giunger' altri pezzetti più piccoli, sì per sanar la sudetta poca longhezza, sì per chiudere il vacuo, che resta nel mezzo de' quarti; ma acciò non si conosca questa lor fraude, accomodano i legnai di questi Quarti, o Carra con la parte posteriore, vicino à fosso, o siepe, o argini, acciò non si possa volteggiar' attorno. Tutto s'è detto, accioche l'Economo s'ij molto auuertito. I Bisolchi poi hanno quasi per voto di mai caricare tutte le preparate carra, ouero non le condur tutte à casa del Padrone, perche caricate le fermano nella lor Corte, oue le decimano, e se li vien l'occasione, ne vendono per la via, sì che alla tua Casa tal volta non giugne la metà del Carro. I Boschi ancora di questi arbori, che si tagliano ogni sette, o noue anni per farne fassine, sono di molta utilità al Padrone, e senza spesa, tanto più, che essendo questi in luoghi montuosi, poco frutto rendereia questa terra, come vediamo auuenire, oue ne sia leuato il zocco de' Quercetti, per ridurre quel terreno all' Aratro, & al Grano, perche se bene per qualche anno fruttifica per causa del riposo, questa terra col tempo sfruttata, si riduce tal volta à gran sterilità, e massime doue penda assai, e se si fosse lasciata per bosco, hauria seguito à porger continuamente il frutto de' fassi ne' sopradetti tempi. Con la digressione Economica circa il far le legna, non mi sono però scordato le qualità, e Virtù di quest' arbore, De' Boschi. Coronauasi di Quercia, chi saluaua un Cittadino Romano. Et accioche dalla frigidity del cibo delle Ghiande, non resti l' Huomo offeso, ecco, che con corret-

Come
debba-
no esser
le legne
Asturia
di chi le
fà.

De' Bo-
schi.

tiuo pietoso, ritenendo la Quercia tra le foglie la ruggiada, conuertita in miele te lo porge. Virgilio non mi lascia mentire.

Et duræ sudabunt roscida mela. — Quercus.

Forse con questo correttivo Galeno, & altri dissero, che nutrina questo frutto al pari d'ogni Formento, rendendo i corpi robusti, & Ercolei, e Tibullo cantò.

Glansalat, & primo more bibant aquæ.

E Boetio. Namq; longa negantibus Sulcis femina credidit
Elusus Cereris fide Quernas pergat ad arbores.

Ma piglia errore questa volta Boetio, perche tanto è cereale il Grano, come la Quercia, anzi trà ghiandiferi c'è una specie assai frequente su nostri monti, qual Cerro si chiama, ed è attissimo per far vincigli per gli Armenti.

Visco. Ne di ciò contento questo pietoso arbore da' rami caccia, e nutrisce nuono, e diuerso legno, qual è Visco, e se bene nasce su altri arbori, il Quercino è assai più perfetto, col quale oltre il pigliarne i Tordi, quali perche beccano quelle palottole frutto del Vischio, cacandolo sopra altri arbori, sono causa, che si moltiplichino, ne in altra maniera nasce; se non quando esce dal ventre de' gli Vccelli, onde si dice per prouerbio, Che il Tordo caca il suo male, di che per adisso assai s'è detto. Ma con Visco s'ingrassano le Viti, e da danneggianti si difende, si come digerisce, rarifica, e matura ogni humore, sia postema, o foruncolo, o tumore; & il suo legno s'usa ne' decocti per difetti del capo, causanti sincope, o mal caduco; e perciò ancora si pone nel vino tagliato in pezzetti, quando imperfetto bolle nella botte. Vasi ancora de' rami di questo per corona, o ghirlanda da portar in capo, per disenderli da sudetti mali. Ma le radici della Quercia, quasi inuidando alle virtù de' romi, producono, e nodriscono una radichetta ancor loro chiamata Polipodio, che se bene nasce altroue ancora, pure il Quercino è eccellentissimo, & il tronco istesso ancor lo produce; questo da Dioscoride fu chiamato clementissimo purgante, e con ragione, perche sei, o sette radichette di Polipodio tagliate sottili, e prese con un poco di pepe rotto, soluono il corpo senza molestia; oltre di ciò beuto il decocto di questo verde, sana li stretti di petto. Anzi la stessa proffmana terra delle Quercie spira tutta virtù in beneficio dell'huomo, poiche all'ombra di questa nasce la virtuosa herba Calamandrina, e Querzola ancor detta, con le qualità à suo luogo descritte. Ha poi la Quercia varie virtù medicinali, e frà l'altre, come di natura astringente, sana ogni flusso, e massime il decocto di quella corteccia, o membrana interiore. Si distilla l'acqua di ghiande ammaccate, & auuolte nell'istesse foglie, e serue per il mal di corpo. E le foglie trite, e cotte in vino rosso, & applicate al ventre, o presone il fumo per da basso, fanno lo stesso effetto, si come nell'istesso modo sono di gran giouamento à chi non può ritenere l'orina. E' ancora contro Veleni, mentre con la qualità astringente oppila i porri; ne lascia passare la sua malignità al cuore. In fine quella schiuma del legno della Quercia, quando s'abruggia, fa egguagliar le cicatrici della carne ferita, o rotta.

Ma qu'il frutto d'albero si può appareggiare con l'utile, e comodità, che porge la Quercia, mediante la Galla nel tingere, ed accongiare coramr, dalla quale, an-

corche

corche siano nominate diuerse specie, noi due sole ne adopriamo, Vna la Galla. Galla. globo verde di figura tanto varia, che à niun altro frutto si può assomigliare, e non sò se armata, ò ornata d'acute, e minute punte. Questa se bene viene da varie parti, è però prodotta ancora in questo Cenado da alcuni Quercie, e nasce tanto contigua, e congiunta al calice della ghianda, c'hà dato occasione ad alcuni di dire, che il calice stesso della Galla, e l'vno, e l'altro sento chiamare col nome d'Omface.

L'altra è vna pillola piccola, qual Galletto si chiama (se bene se ne vede ancora della grande, qual viene di Soria, e Mecea) ma questa è più in uso, ed è prodotta da Quercie giuueni, ò da rami ripullulanti; nasce ancor lei in questo campo, ma imperfetta, per esser picciola e crespa, per uso di tingere; quella che s'adopra viene d'Istria, e di Leuante, regioni calde, causa forse, che in questa poco calda, e molto fredda, non venghino à perfezione, e tanto più, che secondo Plinio nasce questa Galla mentre il Sole è in Gemini, poter darsi credere, che la natura non la produca in questa stagione, mentre il calore le fosse nociuo, come Vogliono alcuni.

Raccontano tutti gli Autori, che le Galle seruono per presagio dell'anno diuenire, perche se in quelle, che si raccolgono senza buco, si ritroua vna Mosca, significa guerra, se Ragno, peste, se Verme, carestia, quasi che non si possi dare vn'anno senza questi mali.

La Quercia dunque può seruire per medicina, presagio per caccia, e porge fiori, frutti, miele, pane, trinta, sanità, mangiare à bestiami, animali, e comodità di fuoco, & essendosi detto qualche cosa sopra ciascuna delle sudette qualità, eccetto, che del tingere, che pare, che in villa possa occorrere, e con poca, ò niuna spesa praticare, sì col beneficio della Quercia, come della Corniola, Scodano, Amedano, e Nacce, tutte cose dalla terra prodotte senza coltuatione, e se bene è maggiore l'uso della Galla Quercina in tinte di panno, e di seta, che delle tele, bombaci, e bauelle, che mi preparo di mostrare, tuttauia parmi, che l'Economo si possa contentare di saper tingere queste sole, perche le tinte atte per la seta, e panno ricercano molt'opera, ò magistratità (per usare parola costumata da' Tintori) sì che oltre, che non si può segnare, che con la pratica lo tralascio, perche dubitarei, che col scriuerlo, non riuscendo fosse causa, che si perdesse, ò seta, ò panno di prezzo, ò che non voglia s'arrischi il mio Economo, ma si contenti di permutare la molta spesa à che s'è alzato il tingere tele, e bombaci, con la poca, che sono per proponergli.

Per esempio, per tingere braccia 60. di tela si fanno bollire lib.2. di Galletto macinato minuto in tant'acqua, che basti à coprire la materia, che si vuol tingere, nella quale mentre ancora è tiepida, si pone, e leua, e torna à bagnare detta tela due, ò trè volte; deuesi hauere preparato altri etanti'acqua, oue sia siemperato Vitriolo lib.3. questa posta nell'acqua di Galletto, vien à berettino bello.

Volendo far bello berettino, si pone la tela in acqua fatta, con l'hauerci fatto bollire oncie trè di Galletto, e questa leuata si pone in altr'acqua, oue sia bollito Vitriolo oncie trè, dalla qual leuata, e sgocciolata, per lauata in acqua chiara si pone di nuoua nel bagno di Galletto, e se non riuscisse, ouero si vollesse più rarisca

Galletto.

Presagio da Galla.

Tingere berettino.

La Terra.

522

di colore, si replica il maneggiarla per acqua di Vitriolo, e sgocciolata in acqua di Galletto, senza ponerla in acqua chiara.

Di più meza lib. di Galla si facci bollire vn mezo quarto d' hora in acqua, indi vi s'aggiunga vna lib. di Vitriolo, e si lasci bollire vn poco, e farà tinta Berettina per tele, bombacins, e mezelane; ma queste bi fogna bagnarle dieci, ouero dodeci volte, poi leuate, e riscaldato il bagno di nuouo lisciarla altre dodeci volte, che così si chiama il maneggiar la robba, che vuol tingere per la tinta.

Nero, e berettino. Galla rotta, bollita in vna pignatta con acqua, di poi leuata, e postoci altrettanto Vitriolo Romano, si fa di nuouo bollire vn poco, aggiungendo vn tantino di Gomma Arabica, e farà Nero, ma se aggiungerai alla sudetta cōposizione acqua chiara diuerrà tinta Berettina, più, e meno colorita, secondo la quantità dell'acqua.

Nero. Lib. due di Galla macinata si fa bollire in tant' acqua, che basti à cuoprire 50. braccia di tela, ò altra cosa simile, nella quale leuata dal fuoco, si bagna due, ò tre volte, e poi si pone nell'acqua sopradetta, oue sia stemperato nel sudetto modo Vitriolo, da poi si lascia asciugare, caso che non fosse perfettamente nera, si torna di nuouo à maneggiare prima nell'acqua sudetta di Galla non calda la seconda volta, poi in quella di Vitriolo, e così diuerrà Nero perfettissimo.

Galla pista, Vitriolo Romano, e Tedesco, limatura di ferro, tutti insieme siano vna libra, e meza, bolliti in acqua, con quella si può tingere la seta nera, e con le misture, che restano nel fondo si tinge ogni pelle.

Sugo di noci fresche, sugo di scorze di porai granati, gomma Arabica, an. oncie tre, Vitriolo Romano oncie due, si ponghino in acqua, e si lambichi, che riuscirà nera.

Il Litargirio poluerizzato, e Calcina viua nuoua di parte uguale, ponendoli in acqua, fanno vn nero bellissimo. Il Litargirio d'oro fatto bollire in liscio fortissimo, ouero il Litargirio d'argento fatto bollire con Calcina, fanno tinta nera.

La Cenere d'ossi di persiche abbruggiati senza il gariglio, impastata con oglio di lino, di poi secca al Sole stemperata in acqua, fa tinta nera.

Verde. La Cenere di Cerro fa liscio, che dispone al nero, e però posto in questo Litargirio poluerizzato, e fatto bollire tanto, che cali la metà, poi colato, sarà tinta nera; ma se in luogo del Litargirio ponerai Zafferano, e farai bollire, riuscirà color Verde.

Rosso. Ma se in luogo del sopradetto Litargirio, ò Zafferano, porrai in quello liscio, sangue di bue, brasilo, e allume di rocca, e farai bollire vn poco, sarà colore Rosso, e s'adopra raffreddato.

Giallo. Meza libra di Verde rame si pone à stemperare in tant' acqua, che basti à cuoprire circa 20. braccia di tela, e in questa si fa stare dieci, ò dodeci hore, in questo mentre si fa bollire vn fascicolo di corniola di dieci, ò dodeci libbre, in altrettanto, e più acqua mezz'hora, e in questo tiepido si pone la materia, qual sarà siata à molle nel sudetto bagno di Verderame, ma prima sgocciolata, e riuscirà giallo in paglia, e aggiungendo al sudetto bagno lib. 3. di Scodano tagliato, sarà giallo di melangola; ma con l'aggiungere nella sudetta acqua di corniola mezo secchio d'acqua di

di Verde rame sudetta, mezzo secchio di liscio chiaro, & vn secchio d'acqua pre- Verde.
parata, col far bollire lib. quattro di legno campeggio in dieci secchi d'acqua, con
auuertenza, che non c'entri lo stesso legno campeggio, qual si voglia cosa, che ma-
negiaria in questa miscianza di tinte, riuscirà verde, e potrà seruire per l'accresci-
mento delle materie per cento braccia di tela.

Ma se la tela, stata che sarà 16. hore in circa nell'acqua di verderame sudetta, si Azur.
lauerà in acqua chiara, indi si porrà nella sudetta acqua di legno campeggio, rin- 10.
scirà azzurra.

Si facciano bollire tre quarti d'hora lib. dieci di Scodano buono, in otto calcedri
d'acqua, ed vn secchio di liscio di bugato, poi leuata l'acqua già diminuta tinta
si leua, & apparta lo scodano, ed ogn'immenchezza, che haueffe deposto nel fondo,
& così lauata la caldaia, si ci pone acqua chiara, mischiata con la terza parte del- Ranz.
l'appartata tinta, e maneggiata c'haurai, ò Vogliam dire lisciata la tela per quest'
acqua di Verderame, acciò si liberi dal molto Verderame, leuala, e gettala nell'ac-
qua, e ritornata nella caldaia la tinta di Scodano schietta senza la compagnia d'
altr'acqua in questo porrai la tela già sgocciolata, ed iui maneggiarai otto, ò dieci
Volte, auuertendo à saluare qualche parte di tinta, acciò che se pigliasse chiaro co-
lore col aggiungerla nella caldaia, e maneggiarla di nuouo possa accrescere il co-
lore, & ancora in caso riuscisse chiara, e tu leuata la tela, distemprata nel bagno
tanto Verderame, quanto cuopriria vna meza noce, poi ponini la tela, e maneg-
giala presto più Volte, che al sicuro verrà del colore delle melangole.

Vna l. b. d'allume di rocca si pone à dileguare in tant'acqua, che basti à cuoprire
20. braccia di tela, ò bambace, ò bauellina, ò altra simile cosa, che si voglia tin-
gere. & vi si farà stare hore 14. perche le bauelle, e bombaci vogliono prima d'ogni
tinta stare in quest'acqua d'allume di rocca, e la tela, che ci si dà viene più bella di
quella, che non vi stà, e chiamasi alluminare, di poi leuata si laua in acqua fre-
sca, indi hauendo preparato acqua secchi 8. oue sia bollito Virgino tagliato minuto
lib. 4. di questa se ne pone vn secchio, ò poco più secondo, che vuoi il colore più, ò
meno acceso in tant'acqua, che bati per coprire la robba, che vuoi tingere, & in
quella riuoltata, e maneggiata assai diuerrà rossa, ma se questa materia, che vuoi
tingere stata, che sarà à molte nella sudet. a acqua d'allume di rocca, si porrà nel
sopradetto bagno, ò tinta di legno campeggio coll'aggiunta d' vn secchio d'acqua
chiara, all'hora riuscirà tinta morella. Morel-
lo.

S'intenda, che col nome di secchio si vuol dire vno di quei vasi, che s'usa com-
munemente à portare l'acqua qual chiamiamo Calcedro.

Sappiasi, che l'asciugare le cose tinte al Sole, causa che restino di colore più scu-
ro, all'ombra più chiaro.

L'acqua, ò tinta di verderame, di vergino, di galletto, e d'allume di rocca, an-
corche adoprata, è sempre buona.

S'auerti, che le tele stiano ugualmente sotto l'acque di Verderame, ò d'allume,
e perciò in dette acque si maneggiano con vn molinello, e chiamasi da Tintori li-
sciare, altrimenti quella parte, che non stasse sotto l'acqua, ò che ne pigliasse
me- 1

meno, resterà macchiata, e similmente nel ponere l'allume nell'acqua si mischi affai; acciò tutta l'acqua ne partecipi ugualmente.

S'auerta ancora, che i bagni caldi per tela non scottino, perche la tinta non viene così perfetta, ma non entra lana fa bene calda affai; l'appiafi, che le baulle prima, che si ponghino in lume di rocca bisogna cuocerle in sapone, & liscio al modo usato, perche altrimenti non ritengono il colore.

Ma perche la spesa del Vergiro è grane, sarà meglio, che la tela si faccia star bore 6. in acqua oue sia stemperata lib. 1. di verderame, e questa poner, e lisciar in bagno tepido, oue sia bollito lib. 12. di scodano, perche diuerrà rossa per varijs usi.

Saina. La Sabina, o Sauri così detta, per esser frequente nella prouincia de' Sabini; è arbore sempre verdeggianti, vedesi però oltre diuersi altri luoghi su questi colli, nel Giardino publico de' Semplici. La sua maggior virtù è col sugo, misticato, con quelle d'Edera, di sanar la Tigna; il decotto ancora fatto in vino, e beuuto, provoca Valentemente i mestrui, e caccia fuori le secondine.

Salce. Il Salce, qual pe' crescere, è salir in alto presto, è così detto, lo conosciamo di due specie, vno bianco, l'altro nero quello serue per ligare, e argnere ogni cosa, l'altro liga sì, ma non con tanta flessibilità, porge però molto utile, e comodi con Pertiche, e Vimini, per li quali vtili fu dato da Catone il terzo luogo al saliceto

Vili. anche sopra l'Oliue, e Frumento, nell'arte dell' Agricoltura. Et in Vir è tanto il beneficio; che in Villa si sente da qual si voglia di questi Arbori, che non si può quasi far di meno di non procurar con ogni diligenza d'hauerne copia. Gli Autori antichi hanno hauuto opinione, che non prosperino, & non crescano, che in luoghi acquosi, humidi, sortiui, & fangosi; ma li Vediamo grossissimi, & abbondanti di molti rami, ne quali consiste il loro utile, in terreni dolci, facili, e freschi, ma di natura Vigorosi, e grassi. Quanto all'aria, pare, che il molto calore gli offenda, però in Cielo temperato, e freddo, fanno bene. Amano il piano non è dubbio, ma ancor su Monti in qualche parte bassa, e fresca molto bene allignano. Si pianta il bianco, che è di due sorte, di scorza gialla vna, l'altra leonata, o con vn ramo leuato dal Vecchio, non più a'età d'vn'anno, qual chiamiamo Vimina, & praticasi in due modi, vno col fare vn buco in terra profondo tre

Terra. piedi con vn Palo, o con la Triuella Gallica, & in quello si pone il ramo libero da ogni altro rametto, chiudendo il buco con altra terra in poluere, acciò che il legno per tutto tocchi la terra. L'altro modo è, con maggior diligenza, usasi nel piantar questi Salci bianchi, come quelli, che più difficilmente s'appigliano, e sono più desiderati. Fassi vn fosso largo, e cupo tre piedi, & auanti il Verno accioche il gelo riduca la terra in poluere, & in questo, quando il terreno sia sano, e che il Salce non habbia la foglia; si pongano li Vimini senza leuarne rametto alcuno, e massime in quella parte, che deuere restar sotterra, perche s'è veduto, ch'ancor in questi Rametti radicano. Vorrei, che nel preparato sudetto fosso questi flessibili Vimini s'addittassero con due ordini, non però lungi l'uno dall'altro più di due

Aria. piedi, ma per larghezza fossero distanti tre, che succederà se si faranno uscìr fuori della terra dietro a ciascheduna ripa del fosso, sarà però bene il poner il calce della

Vimine nel fondo del fosso vicino alla ripa opposta à quella, oue deue uscire la Vimina, qua fatta piegare pe'l fondo del fosso à guisa di propagine, si potrà condurre alla ripa contraria, & à questo modo si faranno due file di quelli Salci, tra quali si potrà porre ò tramezzare qualche frutto, che di natura resii picciolo, mentre la sudetta distanza di trè piedi darà comodità di lauorare il circonstante terreno, in giouamento di tutti, & ancor di seminarci qualche cosa. Appigliati questi Salci, piantati in qual si voglia de' sudetti modi, si deuono non solo riguardar da bestiami, mà non li toccar con ferro, che in capo à trè anni, all'hora poi si tagliano à trauerso, non per obliquo (qual modo di tagliar si dourà offeruare ancor ne' negri ogni volta, che si taglieranno Vimine, ò Pertica) lungi dalla terra vn piede, poco più, perche il Salce quanto più è vicino alla terra, tanto più quantità di rami caccia, e più belli, mà è di minor durata, e questi noi chiamiamo Venchi, non con mal vocabolo à Vinciendo. Mà chi regolerà questi Venchi bianchi alti da terra trè, ò quattro piedi, gli accrescerà durabilità, e se gl'inserirà col forcolo trà la scorza, & il leguo alla rouerscia, ouero con l'occhio, farà vn arbusto bellissimo, & ornato di molti, e longhi rami, perche alla China assai s'allungano, mà questa durabilità le sarà danneggiata, se le lor Vimini si propagineranno. Li Salci neri con ramo grosso si piantano, e questi è vna Pertica grossa di due, ò trè anni, qual si leua di sopra i tronchi de' vecchi, e si chiamano Piantoni. Si pongono pure in due modi, vno con la trinella fatto vn buco, ouero col palo, nel modo, che s'è detto delle Piàtoni, Pioppe, Vimini, e Venchi, l'altro col farci vna buca larga, e caua quattro piedi, preparataci auanti il Verno, poiche questi non è bene à piantarli se non quando cominciano di Primavera à riceuere qualche humore dal Padre, mà non però quando cominciano à germogliare, e sarà molto utile il far nella stessa fossa vn buco con palo, ò trinella, & in quello piantarli. A queste Pertiche così piantate si leua la cima, lasciandoli alti sei piedi, e distanti l'vno dall'altro dieci, caso però non volemmo fare vna Selua, ò Bosco de' Salci, come si costuma nelle ripe de' fiumi, ò arena lasciata dall'acqua, perche in tal caso si pongano quattro piedi distanti, con Saliceto, regola quincenzale, e non se gli taglia la cima, e queste Pertiche si deuono tagliare con questa consideratione, che sia Luna crescente; non siano bagnate da rugiada, ne da acqua, perche l'vno, e l'altro gli è nociuo. Raccordo ancora il fasciarli con cosa, che li difenda dal Sole, & il minuirlo di palo, e spino per riparo delle bestie, quelle à cui si leua la cima, si deuono con sollecita diligenza tener continuamente liberi da altri germogli, che pe'l gambo cacciaranno, procurando, che tutto l'humore vadi à crescere, & allungare i rami più vicino alla sommità. Quali rami, ancorche crescessero gagliardamente per la bontà del terreno, non si deuono tagliare prima del terzo anno, nel qual atto non si taglieranno vicino al tronco vecchio, mà lungi da quello mezzo piede, procurando di non lasciarcene di quelli più, che trè, ò quattro; gli altri se più n'hauesse, si taglino vicino al tronco vecchio, & int non si permetta il pullulare, mà sì bene sù tronchi lasciati di nuouo, quali se saranno in terreno buono caccieranno tanti Vimini, che sarà necessario il primo anno leuarne parte, acciò possano crescere in più longhezza, e grossezza quelle, che se gli

Auer-
tenza
dell'E-
cono-
mo.

se gli lasceranno, quali in due, ò trè anni verranno Pertiche perfette, e mentre questi sono giouani, non è bene, quando è l'anno di potarli, leuar l'altre Pertiche, ò Vimini, e lasciarcene un solo, acciò serua per Piantone, ò Perticone da far Scale, perche si dannifichera troppo l'ingrossare, e crescere di questo giouine. Ne' Salci di mezzana età, quasi Virili, quando siano prosperosi, & in terreno buono, questo si può praticare, ma bisogna, che l'Economo sia auuertito, che i Villani tengano i più belli Perticoni per loro da far Scale, e per astingar' il filo, da far cancelli, e procuri d'hauerne la sua parte, ò almeno ne riporti qualche Scala noua, bella, e fatta per uso di sua Casa, e Colombaia, senza hauerle a comprare; potrà ancor numerare questi Perticoni sù l'arbore, per hauerne il giusto prezzo dal Villano, che li venderà. Sarà ancora bene il far scieglier Vimini minuti da far Corichi, Canestre, & altri strumenti necessarii in una Casa, e questi deuono esser tagliati à Luna Vecchia, e perche oue sono molti Salci, non tutti i rametti, ò vogliam dir Venchi si consumano per uso della possessione, bisogna auuertire, che i Villani tal volta vendono il suauzo senza renderne conto al Padrone, pretendendo, che sia sua regalia. Nello sfrondar queste Pertiche non tagliate, per dar la foglia à beuiami, che molto lor gusta, ancorche amara, onde hebbe à dir Virgilio.

Florentem cythifum, & salices carpetis amaras.

Vtili.
Vso.

Lo fanno con tanta empictà, che rominano tutte le Pertiche, però s'habbia cura, che non le rompino, non le taglino, non le storghino, e non le scorzino. Saria bene difficil cosa lo scriuer' à quanto serue quest' arbore, tuttantia ne diremo qualche parte; Sostenta Alue, Pergolati, Viti, le tiene auuitichiate à gli arbori sostenta, e dirizza ogni arbusto torto, e debole, fa siepi, e di se stesso verde, e secco, & vnisce, e liza l'altre. Spaccati questi rami, e ridatti à sottigliezza, quasi cordella, ligano ogni insito, ogni scoppa, ogni cerchio, & egli medemo serue per cerchio da botte, e de' bianchi ne fanno cerchi per castellate. Serue per sostegno alle stuoie de' Vermidafeta in Pertiche, con le quali ancora si seruote ogni frutto; con queste Pertiche secche si fa fuoco con poco fumo, e di niun dispiacere, onde alla Cucina, oue sia dubbio, che il fumo partecipi mal'odore alle viuande, s'usa questa, e particolarmente nel far' il mangiar bianco, ricotta, e simili. Le fassine poi abbruggiate nelle stancie, sono di fuoco sano, e che non offende il capo, come l'altro d'altra legna. Il tronco, quando sia sano, perche il più delle volte nel mezo è imperfetto, cominciand in quella parte à putrefarsi, nel che pure è d'vile, perche si conuerte in vn perfetto, e legghier habbio; serue per scud da guerra, chiudendo di sua natura presto i fori in lui fatti, e viene à strigner' il ferro, oitre l'esser leggierissimo, è poi tanto flessibile, che se ne fa non solo ogni Cerchio, ma le Casciarole per far' il formaggio; serue similmente per Castellate, Tine, e Botti, quali per uso d'aceto sono singolari; se ne fanno ancora Secchi, Staii, & altre misure, e Cassette per Api, sì come Cattini, Scodelle, e Taglieri; in somma è legno facilissimo à lauorare, comodo à piegare, & atto ad ogni cosa, eccetto, che oue senta humidità, perche à quella non resiste. I Coltelli fregati sù questo legno, ne pigliano buon taglio. Porge ancora à Villeggianti leggier comodità di ripararsi dal Sole, senza aggranare il capo, & à

ru.

rustici Utilità, & vn fuggi l'otio il verno, mentre che per tesser capelli di questo legno lo tagliano sottilissimamente, e ne compongono treccie; si può dunque dire.

Complures vsus plura, & medicamina præbet

Lenta salix: nostro rute fit illa frequens.

Vn' altro Salce nasce ne' fiumi, e chiamasi Vidico, con questo pur si lega ogni co- Vidico.
sa, se ne fanno Gabbie per Vccelli, Sporte, Canestre, Pannie, per vischio, e mill'altre comodità, con fassine ottime per abbruggiare. Quest' arbore è di tanta sterilità, che se bene tal Volte fiorisce, e fa seme, quello non nasce, perche cade auanti sia maturo, oude da Homero fu chiamato Frugiperda. Da altri il Salce è hauuto per il simbolo della sterilità, e castità, sì perche le foglie beunte reprimono la libidine, sì perche questi imperfetti semi beuuti da Donna, ne diuene sterile, sì come l' Huomo, anzi dicono, che se à caso concepisse il parto, saria Femina, e sterile. E ancor perciò chiamato arbore otioso, e però de gli Hebrei nella cattiuà fu detto, che sopra Salci haueuano sospeso i suoi organi, mentre all' ombra di questi se ne stauano sciorperati al fresco, del quale questi rami ne sono dalla Natura sanoriti, perche si dice, che il poner rami di Salce in vna stancia bagnati d'acqua, la rendono fresca, che Medicina.
vsasi, oue sono ammalati febricitanti, per ricrearli. Quant' alle Virtù medicinali, per esser constrettiuo, sana qual si voglia sorte di flusso, pigliandosi ò il decocto, ouero il sugo delle foglie spremuto. La poluere ancora delle foglie abbruggiate consolida, e sana le Ulceri; si cuociono ancora le foglie con la scorza in vino, s'applicano, ò bagnano i nerui ritirati, con molto Utile.

Dubito, che à me non intrauenga quello, che succede tal Volta à qualche perito Vliuo.
Nocchiero, il quale superato dell' impetuoso Oceano le procellose onde à vista del desiato porto, fa naufragio. Io, che ne' precedenti scritti hò sostenuto contro la diuersa opinione la riputatione de gli Agricoltori Bolognesi, nel fine quasi di questa mia fatica, mentre m'accingo à dire dell' Vliuo, dubito nella di lui coltinatione d'inciampare nella ignominia de' Bolognesi, poiche tralasciata la coltinatione di questo nobilissimo frutto, abborrendo i colli, tutti sono intenti alla coltura del Piano, ouero dichiarandosi inesperti, mentre senza scusa, ò pretesto alcuno non mostrano ne Vliueto alcuno con regola quinconzale compartito, ne filo, ouero piantata d' Vliui, di Granati, ouero Lauri, tanto trà di loro amati tramezzati, e con vn pezzo di campo, ò setta in mezzo, da coltivarli per grano, e nello stesso tempo gli Vliui; & in Vero parmigran cosa, che la gloria de' nostri Antenati, le Vline de' quali da antichissimi Autori sono commendate, non ci sia di sprone, ouero l'emulatione dell' antica Atene, inuentrice di tante Virtù, e frà l'altre della cultura dell' Vliuo, non ecciti l'animo de gli habitatori della Madre de' Studi à questa coltinatione, forsi si aspetta, che col racconto di qualche fauola, ti si suscitilo spirito à questo, come seguì in Atene, oae dicefi, che quello primiero Rè desideroso, che gustassero l'utile di questo Arbore, dette à credere à' suoi Popoli, che trà la Deità di Nettuno, e Minerva fosse contesa circa il Patrocinio d' Atene, quale Historia.
altercatione dal sommo Giove fu quietata con decreto, che qual di loro porgesse maggior beneficio à quella Città, quellone fosse il Protettore; Nettuno all' hora per.

percosso col Tridente la Terra, ne fece sorgere il Cavallo, ouero, com'altri vogliono, nell'istesso modo facessi nascere nella lor Rocca Un Fonte d'acqua Viva, e di più munisse la Città di douizioso Mare, e di sicurissimo Porto; mà Minerva con vna sol percossa nella sudetta Rocca della sua virtuosa Asta, ne fece nascere l'Vliuo, che fu giudicato dall'istesso Giove di maggior utilità, che il Cavallo, ò qual si voglia acqua, in riguardo, che questo Arbore è simbolo di pace, nella quale le Città prosperano, e si riscono, & il Cavallo, & i Porti marini, per ricouro delle Navi, indicano guerra, qual le Città distrugge, la quale, come dissi fauola incitò in maniera gli animi de gli Ateniesi non solo alla coltuatione de gli Vliui, mà con legge, e magistrati particolari si castigauano li negligenti, & ogn'Uno era sforzato hauerne custodia, e come cosa sacra era proibito il tagliarli, e maltrattarli, maledicendo, chi altrimenti operaua, il che fino da loro nemici Lacedemoni era temuto, mentre tagliarono ogn'altro arbore, eccetto l'Vliuo, & in tanta veneratione teneuano i rami dell'Vliuo della Rocca, che con l'esempio di Minerva, qual prima se n'ornò il capo, coronauano i vincitori, e trionfanti, e quasi per singolar regalo vn ramuscello di quello donauano à chi faceua qualche benificio alla Città, anzi Epimenide ricusato ogni dono di prezzo da gli Ateniesi offertoli, in ricompensa d'hauergli insegnato il modo di sacrificare, d'Un sol ramo di questo Vliuo si contentò. Io per me non saprei ritrouare scusa alcuna in fauore de' Bolognesi, perche non si deuono spauentare del detto di Teofrasto, che l'Vliuo non alligni in paese, che sia longi dal Mare sessanta miglia, perche il tutto è detto in risguardo dell'aria marina, per la sua tiepidezza amata da gli Vliui, e se da nostri colli per l'aria si potessero misurar le miglia, si trouerebbe, che non sono distanti dal Mare sessanta miglia, certa cosa è, che ò questo, che propongo è vero, ò che il detto di Teofrasto è falso, perche Vliui con frutti di marauigliosa grossezza, e per far'oglio in qualche parte di questo nostro campo si ritrouano, e questo è il meglio segno da seguire, chi hauesse pensiero di capar sico per far'Vliueto, perche se bene si vede poca quantità d'Vliue à vendere, e meno oglio si mangia del Bolognese, in ogni modo da quel poco si può far concetto, che l'Vliuo coltivato fruttificheria. Ritrouansi colli non molto pendiu, Volti à Levante, e mezo giorno, attissimi à produrre Vliui.

Sito per
Vliui.

Et tanto necessario l'Vliuo in vna Città, quanto la pace, per esser quest'arbore simbolo della pace, come significò il ramo d'Vliuo, che in bocca portò la Colomba nel ritorno à Noè dopo il diluuio, come denotò il Fonte d'oglio, che scaturì in Roma, quando nacque l'Apportator della pace, come ci diede ad intendere lo stesso Christo, quando auanti il pacificar l'Huomo con Dio, mediante la sua morte, volle trionfare trà rami d'Vliuo, quindi è che Vgolino Costa hebbe à dire.

Indicium pacis præstat tibi Palladis arbos

Innumeris confert vsibus, atque cibis

Fæcundam faciunt incisio, stercus, aratrum

Nulla Capræ morsu res inimica magis.

Et tanto vige, e diletteuole la vista dell'Vliuo, che à quella fu rassomigliata la bellezza

lezza della Vergine Santissima, quando fu detto: Quasi Oliua spetiosa in campis; e tanto è il diletto di veder crescere le pianticelle d'Vliuo, che all'amata prole fù rassomigliata: Filij tui sicut nouellæ Oliuarum &c. Et è tanto Utile in vna Casa, che oltre la fede, che ne fà il cōtinuo denaro, che da questa nostra Patria esce, per prouederla d'oglio straniero, fù dal Salmisca chiaramente denotato, quando l'vniſte con l'Utilità, e neceſſità del Frumento, e Vino, dicendo: A fructu Frumentij, Vini, & Olei ſui multiplicati ſunt; Ma diciamo di più, che non è viuanda, qual con oglio non diuenti ſoaua, e delicata, ſi mantenghi tenera, e ne apporti ſanità; onde quel Forastiero, che ſuperaua la ſua età di cento anni, interrogato da Auguſto con qual regola era viſſuto tanto, riſpoſe, Vnto dentro di miele, e fuori d'oglio. S'accorſero i Romani dell'errore in non attendere alla coltiuatione dell'Vliuo, perche ſi ſà, che nell'anno 505. del principio di Roma, vna libra d'oglio valeua di dieci aſſi, dappoi nell'anno 680. s'hauuano dieci libbre d'oglio per vn' aſſi, queſta moneta per commun parere, e circa vn baiocco d'hoggi di, cioè quattrini cinque; con tanta coltiuatione hauuano procurato l'abbondanza di tanto frutto, e di più Ventidue anni dappoi al tempo del gran Pompeio fù mandato l'oglio da Roma alle Prouincie, cotanto s'era auanzata l'Agricoltura in queſto, non oſtante, che da Romani l'oglio fuſſe vſato oltre in cibo, in altre azioni, col vngerſi i corpi loro auanti la lotta, la paleſtra, e le battaglie, addottrinati à loro ſpeſe dal ſagace Capitano Cartagineſe, quale la prima volta, che al fiume di Trebia hebbe à combattere co' Romani, fece vngere i ſuoi Soldati d'oglio, accioche le loro membra mantenute calde da quelle, fuſſero eſpedite, e ſciolte per combattere contro Romani, de' quali n'hebbe glorioſa Vittoria, mentre per la ſtagione fredda erano agrigiti, & interrigiti, onde hebbe occaſione di cantar Dante.

Qual ſolean' i campion far nudi, & vnti.

Ma veniamo alla coltura; ſi moltiplica l'Vliuo con tanta facilità, e con tanti altri modi quanti mai ſi ſi ſino vſati, ò imaginati di qual ſi voglia altra pianta, e gli Agricoltori de' noſtri tempi rendono vano il detto d'Eſiodo; Che colui, che pianta l'Vliuo non raccolga mai il frutto, volendo, che tanto peni à fruttificare, perche in ſei, ò ſeti anni, per non dir' in tre cinque, come altri ſcrivono, comincia à render frutto. Gli eſſi dunque l'Vliue vecchie ben mature, nati nello ſteſſo pa'eſe, e terreno ſe ſia poſſibile, per facilitare il loro germogliare ſi potranno ſtare in luogo caldo, poſti in vn vaſo il meſe di Gennajo in terreno humido, & in acqua, li, e perche ſono i più difficili ſemi da far naſcere, che ſi ritrouino, per lor durezza, ſarà bene ſirignerli vn poco nella morſa del F. bro, tanto che apparisca picciol feſſura, ouero con lima aſſottigliar' in punta l'oſſo. Dappoi il Marzo, quando ſi veda, che comincino ad aprirſi, nella preparata terra per ſemenzaio, nel ſopranarrato modo ſi pongano; nati, che ſiano ſi tenghino liberi, e netti da herba, ſenza leuarne ramo, per due anni, il terzo ſi rimondino, laſciai doc i due ſoli rami, de' quali il quarto anno, il più alto ſi leui nel qual'anno pure ſe ſi ſero ingroſſiti, & alzati à ſufficienza ſi poſſono nel d'istinto luogo per Vliuetto ſcaſſar, ouero ſolſato, ouero bucato, nel modo di piantar gli arbori di ſopra detto, traſportare, auuertendo

Colti-
uatio-
ne.

Molti-
plica-
zione.

Primo
modo.

- do di portar' attaccata alle radici barbate la più congiunta terra, che sia possibile,
2. modo. ma questo trapiantamento è più lodato il quinto anno; Si piantano ancor broche d'Vino in terra ben lavorata, oue radicando si fanno arbori, e questi è bene porli ne' luoghi, oue debbono stare; ma è meglio piantare nella sudetta terra ben lavorata, e destinata per Vlneto, rami d'Vino grosso; come vn manico di Vanga, senza rametti in quella guisa, che noi piantiamo pertiche, & altri piantoni; mē secondo Paladio, questi si pongono sotto terra vn piede, facendoli soprauanzare mezzo piede, io però s'ri più abbondante il doppio in ogni parte; i rami grossi per far questi piantoni si ritrouano su' gli Vlini vecchi, quali tal volta per vizio naturale cominciano a spigner tutto l'humor vigoroso dietro à vn ramo giouine, e quello ingrossando, tralasciano il resto dell'arbore, si che con leuar questi rami così ingrossati, s'ha l'vile de' piantoni, e si sforza l'arbore à compartir l'humore egualmente al resto della pianta, e se bene da alcuni à questi si leua la prima scorza alla metà di quella parte, che deue restare in terra, procurando, che resti illesa quella seconda buccia tenera sottile, accioche il legno non resti scoperto affatto; tuttauia crederei, che bastasse leuar via qualche poca di scorza in quella parte del piantone, che deue stare sotto terra in più d'vn luogo, distante l'vna, e l'altra queste offese quattro dita e non vna dietro all'altra, & à questo modo, senza tanto offesa, se li porgeria occasione di radicar più d'vn loco; s'auuertà però à non leuar la sudetta corteccia, ò cartilagine interiore. I sudetti rami, ò piantoni ancora si tagliano longhi vn piede, con auuertenza di non rompere in alcuna parte la scorza, ne meno ammaccarla; e perche questo difficilmente si può adempire sarà bene lo strgauer quattro dita di questo piantone nel banco del Falegname, poi tenendo l'altra parte con mano, tagliarlo in pezzi longhi vn piede, e questi pezzi si chiamano Talee; è necessario però con coltello tagliente appareggiarne il taglio, e leuarne que la lanuggine, che lascia la sega; queste Talee si piantano da principio di Marzo, fino à mezzo Aprile nella terra ò scassata ò fessata, poco più sotto, che quattro dita, e se n'aspetta getti e radici in vn istesso tempo; questo modo di piantare con tronchi (che uia i Latini così sono chiamati li piantoni fece supir gl'antichi Agricoltori, e fà à gli altri Teofrasto, qui il per cesa marauigliosa racconta, che vn palo d'Vino posto in terra per sostener vna vite germogliasse, e per miracolo si fauoleggia, che la Maza d'Ercole d'Vino posta in terra ripullulasse; I Parta racconta, che vn pezzo di Vlneto, stato più d'vn anno in monte c'naltra legna ad aspettare il fuoco, si piantato vicino al Mare per tener vna Barca, e che rinuerdi. Virgilio istesso cantò.

Che più? (c s'annar marauigliosa)

Tagliati i tronchi de l'Vino ancora

Nel secco legno la radice nasce.

Qual'imitando Luigi Alemanni nella sua coltratione, disse.

Ma quel che più, che de la mort' Vlna

Il già secco pedal segando in basso

Si vedran germinar le barbe ancora.

Nel che questo Poeta è corretto dal suo Paesano Pietro Vettori forse con più licen-

licenza, che non douria, perche oltre, che a' Poeti si permette l'ampliar in qualche parte i suoi racconti, non è dubbio, ch'egli, e gli altri raccontano questa proprietà dell'Vliuo per marauigliosa, e naturale, essendo benissimo informati, che l'Vliuo è arbore di legno assai denso, & oliginco, per le quali due qualità, rattiene l'humore piu d'ogn altro arbore, ancorche à nostri occhi para secco, & in questo modo si deuè intendere quel secco da Virgilio, & Alemanni detto; è ancor facil cosa, che questi Poeti s'intendessero dalle Talee spaccate per la lunga, come si s. modo. fanno le legne, che s'abbruggiano, che pur in tal modo piantate s'abbarbicano, che pare maggior marauiglia.

Consiglian alcuni il poner queste Talee nel semenzaio, distante trè, ò quattro piedi l'una dall'altra, per hauerle poi à trasportare nel destinato Vliueto; e perche non si potrebbero piantare nell'Vliueto stesso, longi l'una dall'altra venticinque, ò trenta piedi; ouero ne i fili à foggia di piantate, in quel luogo, oue debbono stare perpetuamente, e se si dubitasse, che col porre Una solo potesse non appigliarsi, porrianse ne porre due, ò trè vicine nell'ambito d'un piede, e caso tutte germogliassero, vender le superflue, e le più deboli, ouero traspantarle altroue. Fassi vna certa misticanza di terra in polucre, con sterco Vecchio di Bue, ò di Capra, ò d'Asino, & incorporato in acqua, caso non s'habbia Urina Vecchia, e marcia d'Humo, e con questa s'impiastrano le Talee, e la parte de' piantoni, che Vd sotto terra, che si può Usare in ogni sorte di ramo, che si pianta senza radica. Queste germogliate, si coltmano, come s'è detto delle nati di seme; molti Autori dicono che le radiche dell'Vliuo tagliate in foggia di Talee, s'abbarbicano, e pullulano, mà frà tutti i modi co' quali egregiamente si moltiplicano le Vliue, Uno è col mezzo dell'oue, che sono congiunte alle radiche, & è giudicato il meglio di tutti.

E' costume naturale de gli Vliui il cacciar getti circa i' lor piede da le radiche. 7. modo. one sono tuberosi, ò Vogliamo dire in quella parte, oue hanno vna grossezza grossa, e rotonda, come Un'ouo, di Toscani perciò dette Ououole, di altri oua; queste ò siano sopra terra, ò sotto poco la superficie della terra, si leuano con qualche barbe congiunte, e si pigliano di quelle, le quali si veda, gonfiando in qualche parte, che di corto siano per cacciare il getto, non di quelle, che di già habbiano pullulato, e si pongano nel semenzaio à crescere, mà meglio nel destinato luogo per l'Vliueto, con questo modo si crede, che in capo à cinque anni siano per far frutto. Pare, che la regola di segnare con terra rossa la parte Meridionale, ò Settentrionale di queste piante, che si Vogliono porre in terra, tanto di tronchi rami, ò Talee, come di quelle Ououole, si debba offeruare come, che si sia per esperienza Veduto, che queste con tal regola poste, siano piu prosperate, che le piantate senza consideratione, desiderando assai questa prima nel trasportarla assai agiustata, modo. come staua prima; si possono ancora leuar quest'oua. e traspantarle col ramo già germogliato, mà non così presto fruttificano, come nel modo detto di sopra. Inherendo al reiterato consiglio, che quando si trasportano rami radicati, s'habbia à procurare, che resti attaccata alle radiche la piu congiunta terra, che sia possibile,

modo. e per ciò efeguire s'insegnano da diuerſi Autori Vãrij inſtrumenti, e modi; Io Vorrei proporre modo da multiplicar gli Vliui, quale non hò ancor' altroue letto, e ſerviria per portarne la pianta radicata con la terra naturale cò poca fatica, e queſto ſarà il far radicare la pianta giouine dell' Vliuo in borgazzo, ò Vogliamo dir ceſta di Colombi, pieno di terra nel modo, che s'è detto poterſi fare delle Viti, e verſarſi ne' Naranzi, ò Gelfomini in vn pignattino, qual pure in diſetto di borgazzo potrà ſortire, ouero Vn Vaſo grande. Crederei ancora, che con vtile d'inſinità di multiplici ſi potriano corcare, e propaginare i rami d'Vliuo, e gl' iſteſſi Vliui nel modo, che s'è detto de' Mori, poiche l'Vliuo radica più facilmente del Moro; da queſti Vltimi modi, che hò propoſti, conoſco, quanto l'arte dell' Agricoltura ſi ſia auanzate in nuoue inuentioni, poiche da queſti modi, nè da Pietro Vettori di ſuſo lodatore, e coltiuatore dell' Vliue, nè da altri ſono ſtati ſcritti. Sarà neceſſario il capare in tutte le ſudette operationi i rami, ouero tronchi, ouero radiche, ouero oua d'Vliuo domeſtico, peroche in caſo d'affeſſo, ò di vecchiezza, ò d'incendio, ò di tagliamento, ò di multiplicità, quelli che dalla radica puluieranno, ſaranno ſempre domeſtici, ed è molto conſiderabile la gran prouidenza di Dio, il quale, acciò ogn' vno godeſſe perpetuamente di queſto frutto, volle, che non ſolo in tanti modi ſi multiplichi; mà che ancor fraccaſſato da Venti, ò diſtrutto da inaueduti Villani, ripulluſi quaſi capo d'Idra, in maggior quantità, perciò è detta pianta perpetua. Caſo poi ſi foſſe neceſſitato di valerſi di piante ſaluatiche, ſi douranno inſerire a occhio, ouero a corona, che ſi fa facilmente, ponendo il ſorcolo trà la ſcorza, e'l legno quando l'arbore è in amore, come s'è detto altroue; lo ſteſſo s'è neceſſitato d'efeguire nelle piante nate di ſeme, perche naſce; come ogn' altro arbore ſaluatico, e ſe bene dalle piante, che vengono da ſemi, ſi tarda vn poco più ad hauere il frutto, che da quelle, che vengono dall'oua, in ogni maniera quell' Vliuo, che hà la radica ſaluatica, reſiſte più a Venti, e freddi, non conoſce il tarlo, ne teme la vecchiezza, anzi all'altre di radica domeſtica ſe gli preſcrive vita di trecento anni a queſti eterni; alcuni hanno detto, che l'Vliuo ſi poſſi inſerire ſopra radiche di bieta, altri ſopra ghiande, per hauerne più groſſo frutto; altri in vite da che ne viene Vn frutto di ſapor d'Vua, e d'Vliuo guſtoſiſſimo, qual dicono, che in Libia ſi ritroua. Reſtami a dire d'alcune coſe, le quali per non oſcurare gl'inſegnamenti ſudetti, ſi ſono tralaſciate. I rami d'Vliuo, quali ſi douranno capare da piantare ſen-za radica, douranno eſſere almeno d'anni due, e come ſaranno di più forte giouentù, ſaranno meglio, pur che non ſiano nell' Vltimo della loro Virilità, che ſi conoſcerà alla ſcorza liſcia, e pulita, a differenza de' vecchi, che l'hanno rugoſa, e queſto perche li rami di qual ſi voglia arbore, che per la giouinezza non ſiano fatti di legno ſido, e duro, poſti in terra s'infracidano, anzi che radicare. Li piantoni, ò tronchi, che ſi laſcieranno auanzar ſopra terra, ſi copririno di muſco. Nelle buche, oue ſi deuono piantare Talce, ò piantoni, Vi s'abbruggi qualche ſarmento, e maxime ſe ſo-tero humide, e Vi ſi ponghi terra miſticata con gĩaia, ò pietre, ò con di quella terra, che è vicino a i fornelli della Calce; e Vi ſi ſpanda orzo, perche queſta è materia tutta, nella quale per la ſua rarità le radiche dell' Vliuo beniſſimo ali.

Vliuo
pianta
perpetua.

Infione.

Quali
debba
no eſſe-
re rami.

Come ſi
curino le
buche.

allignano, e massime ne' paesi freddi. Le oua si deuono leuar con modo dalle radici, accioche con l'asportarne troppa quantita, non s'offendesse l'arbore padre, e bastera il leuarne per ciascheduna pianta tre, o quattro, secondo la sua grandezza, e prosperita. Alle piante barbute, quando si trasportano, se li possono leuare i rami, come a tronchi, o piantoni.

Come
si leui-
no le
oua di
Vini.

Da che
tempo si
coltini.

Io non ritrouo, che alcune operationi si facciano circa l'Vline, allo scemar della Luna, perche tutte hanno bisogno d'abbondanza d'humore, che l'aiuti a crescere, come succede, quando la Luna è in augmentare; credo ancora, che tutte quelle operationi Verranno meglio di Primavera in queste parti, ancorche si possano far l'Autunno ne' paesi più caldi, perche l'Vliuo è arbore, che teme il freddo, e la Primavera stando tardi a germogliare, dà comodità all'Agricoltore d'operarci attorno in stagione tiepida, da lui amate. Vicino all'Vline, ne per l'Vliueto, non si deuue lasciar arbore, o pianta alcuna, eccetto che le sue sopradette amiche, & in particolare non solo alcuna Quercia, o altra di lei specie, ma ne meno niuna radice, anzi douria guardarsi da costituire Vliueto in luogo, oue siano state Quercie, per esser grand'antipatia tra questi due arbori; la Vite è amicissima dell'Vliuo, ed egli sta bene posto assai distante nelle Vigne, vero è, perche l'Vliuo s'allarga, & ingrossa assai nelle radici alla superficie della terra, bisogna piantarci le Vite lontano, accioche non la danneggi.

Anti-
patia
dell' V-
liuo co
la Quer-
cia.

Simpa-
tia con
la Vite.

Se bene è voce, che l'Vliuo trasportato, & appigliato più non coltini, e fra gli altri Virgilio cantasse.

Non han gli Vliui di cultura alcuna

Vuopo all'incontro, ne di falce, o marra;

Perche vna volta s'appigliati ne' campi.

Tuttavia sarà necessario dir qualche cosa circa quello, che si deuue fare dopo hauertli nel progresso di cinque, o sett'anni nel sopradetto modo trapiantati, e colti- uati, perche se benerendono frutto senza alcuna coltuatione, coltiuiti, ne renderanno maggior quantita, e più bello, anzi incolti andranno diminuendo in maniera nel fruttificare, che quasi insalutichiti si ridurranno a sterilita. ma non si perde però, anzi se ritornato a coltiuiario, torna quasi grato animante a compensar la fatica, e spisa con frutti; sarà dunque bene a non tralasciare ogn'anno di laorarci al piede l'Autunno, e la Primavera, o con vanga, o con zappa, o con l'aratro, perche tra questi se li può seminar grano, & altre biade, e se nel laorare se ne leuasse qualcheduna delle superiori radici, se gli apportera giouamento. A quegli Vliui, che sono in colle assai pendente costumasi nella parte più bassa del laorato terreno fare vn'arginetto di stiate dall'Vliuo circa tre piedi, accioche l'acqua che pio- ue, non corra con tanto precipitio e con la stessa terra se n'asporti il grossume, e pe- netri meglio nel terreno laorato alle radice; anzi saria bene che l'acqua piouuta la quale da alto scende, qui fermata deponesse la superior pinguetudine, lasciando il fior della terra; questo fior della terra viene ad essere quella poluere minuta, la qual conduce via l'acqua, e depone, o lascia in qualche bassezza, ou'ella con mi- nor Velocità corre, ouero valleggia, e questo fiore della terra vogliono, che sia il

Colti-
uatione.

Fiore
della
Terra.

meglio terreno, che si ritroui, lodato ancor da Virgilio, allegato altroue, quando cantò.

La vè cadendo d'alte rupi fiumi

Traggon con lor felice, e fertil lino.

Questo utile si deuè procacciare al piede dell'Vliuo col sudetto modo d'un'arginetto, ò d'altro impedimento, che trattenghi l'acqua, acciò l'Economo di Villa, senza spesa, ò fatica ingrassi l'Vliuo, perche altrimenti se lo porrà abbondante di frutto, sarà necessitato ogni due, ò trè anni, con occasione del lo uor arci al pied, come s'è detto, porgerci qualche forte di stabbio, e si come ogni terreno è utile per l'Vliuo, pur che non sia la densa creta, ò la soluta, e sterile arena, ò luogo steruo, con ogni stabbio ben smaltito è à proposito per l'Vliuo, pur che non sia l'humano, ò il porcino, ouero per giouinezza troppo calda; però è, che l'abbondanza del grassume causa, che l'Vliue per morbidezza si bucano. Debbonsi gli Vliui potare ogni due, ò trè anni, secondo si vede il bisogno, oprando ancor l'accetta, leuandone ogni ramo secco, & imperfetto, si come quei ramoscelli piccioli, torti, breui, & inutili, quali pe'l tronco in tanta abbondanza tal volta nascono, che impediscono all'arbore l'amato calore del Sole, il beneficio della rugiada, l'inassamento dell'acqua, e danno maggior materia all'agitamento de' venti; dice si per Proverbio. Colui che lauora al piede dell'Vliuo addimanda il frutto; colui che lo stercola, l'ottiene; mà colui che lo pota, sforza l'arbore a darlo. Inferma tal volta quest'arbore, per lo che ne diuene sterile, se questo succedesse per abbondanza d'humore lo spacca carci una radica delle principali, e ponerci in mezzo una pietra, li farà di giouamento, ouero fatto un buco nella radica più grande, quello si chiuda con un conio d'Vliuatro, ò d'altro legno forte, tanto effettuarà. La calce ancora vecchia, ò la cenere posta alle radiche, leuano la molta humidità, da qual ne viene la troppo morbidezza, e tutti questi rimedij seruono ancora, quando per morbidezza cadessero le Vliue non mature; mà se la malattia venisse da mancamento di calore, ò da causa occulta, scalzate, e scoperte le radiche, vi si pone fana, ò paglia di fana, ouero si cura con l'applicazione dell'istessa morchia d'oglio, con riguardo però di darne à gli arbori grossi circa sei quartiroli. d'minuti quattro, e poi secondo si giudica, secondo la grossezza, e bisogno de gli arbori; questa misticata con urina ancora humana ben fracida, fa mirabile effetto in risanar queste piante. Dalla longa vecchiezza alcuna volta viene infradito, ò tarlato il gambo stesso dell'Vliuo, & i tronchi ancora, se ne leua tutto il difetto, ò con sega ò con accetta ò con scalpello fino al uino, quale acciò non parisca da freddi, e dall'acque, s'impiastra con la morchia. In fine se l'Vliuo fosse coperto dalla tenace Edera e dal vile Musco, sia incontinentemente leuato, perche l'vno, e l'altro gli è di nocumento. Credo sia superfluo il raccordare, che si munisca la pianticella tenera dell'Vliuo, e che si fasci di fronde di castagno, di vite, ò di straccio, per hauer detto altroue, che s'habbia ad usare in arbori di minor conto; mà non posso tralasciare di replicare, raccordare, e pregare gli Agricoltori à tener quella pianta difesa da ogni dente, e massime dal Caprino, e Pecorino, quali le sono di totale rovina, stàte che la salina solo gli è ueleno; mà caso succedesse, che una

Terra.

Stabbio.

Infirmi
ta, e rimedi.

Riguardo
dal
dente
Capri
no, e Pe
corino.

una pia
ueleno
dal resto
C
se non
to mar
purità
raccor
racco
d'Vliuo
morta
della
bere Ma
rij, qua

Farm
seruad
opinione
Nelle
tica ch
due dip
dell'ac
condi
più per
L'Vli
tra l'og
le; ma
fior, far
ogni an
te ali acq
di tempo
ti ancor
l'anima
perduto
e più in
aromato
esser senz
non si an
e trarne
pelle dell
poi si fan

Una pianticella gionine fosse rosa da qualche animale, quanto prima auanti che il veleno deturbi la pianta, si tagli con la parte offesa quattro, o sei deta di sano, e dal resto se n'aspetti germe.

Costumauano gli Antichi non ammettere Operarij alla coltiuatione de gli Vliui se non Huomini innocenti, e puri, e questi faceuano giurare, che partiuano dal letto maritale, e che non s'erano accostati all'altrui letto, il tutto in riguardo della purità, & innocenza di quest'arbore, anzi si valeuano di Putti semplici, e puri, per raccorre l'Vliua, e con questo mod. in Azarbi Città di Sicilia quelli Agricoltori raccolgono infinità d'Vliue. E forsi Santa Chiesa con l'aspergerci con la Cenere d'Vliuo il primo giorno di Quaresima, viene à darci ad intendere, quanto la memoria della morte serua per render l'Homme puro, & innocente. A Minerva Dea della Virginità, dalla falsa antichità fu attribuito l'inuentione di quest'arbore, se bene Martiano Vuole, che questo fosse, perche questa Deità souastiana à gli Operarij, quali con l'oglio lauorano la notte, quando cantò.

Hinc iam vermicomæ frondent tibi munera oliuæ

Artes cura vigil pet te quid discat oliua.

Farnuto dice, che è dedicata à Minerva l'Vliua, perche l'oglio non patisce d'esser adulterato da altro liquore, ma l'auaritia de' nostri tempi rende vana questa opinione, mentre si mischia con l'oglio l'acqua delle lasagne.

Molte furono le specie d'Vliue da gli Antichi nominate, noi per la poca pratica che n'hauemo, poche ancora ne conosciamo, e però secondo il loro uso in due di partite le rappresenterò, Una grosse, e l'al're minute; l'Una si condisce, dell'altra si fa l'oglio, quella per la maggior quantità di polpa riceue meglio il condimento, & è più gustosa, questa di sua natura rende più quantità d'oglio, e più perfetta.

L'Vliue grosse sono di varie sorti, Una rotonde, che chiamiamo butarghe, l'altra lunghe, che chiamiamo pizutelle, altre si chiamano orfane, & altre giacciole; ma perche di sua natura sono amare, & insipide, bisogna per renderle gustose, farle perder l'amarezza, e dinenir saporita, nell'acqua ordinariamente ogni amaro s'indebolisce; ma perche l'Vliua hà la pelle tanto dura, che non permette all'acqua ordinaria il passare alla polpa, e raddolcirla se non con longhezza di tempo, però con acqua artificiosa, o con romper la stessa buccia, à che sono arte ancor le buccate, questo si procaccia; ammaccate l'Vliue grosse, e leuate l'anima si pongono nell'acqua pura, e se li muta ogni giorno sino, che habbino perduto l'amaro; da poi fatte stare ventiquattro h're in acqua salata, se ne lenano, e poste in un Vaso tramezzate di fette di limone, di finocchio, di lentisco, qualche aromato, si cuoprono d'aceto forte, e serbansi per l'uso, chiamansi Giudei, per esser senza anima, quasi che quella de gli Hebrei, per esser in mano del Diavolo, non sia in loro. Da gli Antichi furono chiamate Sainpfa. Senza romper l'Vliuo, e trarne l'anima, o l'osso, con la punta del coltello si taglia in qualche luogo la pelle dell'Vliua, con auuertenza di non toccar l'osso, e meno polpa, che si può, poi si fanno star nell'acqua, se li muta ogni giorno tanto, che per quella offesa

entrando, ne leui l'amaro, che conosciuto, si pongono in acqua salata, e si serbano in dispensa per l'uso.

Modo
di con-
ciare V-
linoi.

Con lo stare ancora nell'acqua senza offesa longo tempo, s'addolciscono, mà è una pena l'aspettarle, e gran briga à mutarci l'acqua due volte il giorno per un mese, e forse più; sarà dunque meglio il valersi di quell'acqua, qual di sopra nel Libro Secondo hò insegnato di prepararsi per far il Sapone, in questa si fanno stare otto, dodici, e venti hore, secondo la bontà sua, e la durezza dell'Vline, peroche tutte l'Vline, che si debbono condire bisogna raccorre Verdi da mezzo Settembre, fin che cominciano à rosseggiare, per voler maturare, e quanto più si tarda à raccorre, tanto sono più tenere, e tanto più facilmente passa la sudetta acqua, la quale si deve auuertire, che non giunga à bagnare l'osso, perche l'Vline fariano di poca durata, e quelle, che per la Primavera, ò per l'Estate susseguente si vogliano preparare, bisogna auuertire, che l'acqua forte penetri di poco dentro la buccia, perche à questo modo si conseruano meglio; per conoscere il più, et il meno penetramento di quest'acqua, si fà à questo modo; quando l'Vline ci sono state dentro sei, ouero otto hore, se ne leua una, e si taglia da vna parte, alzando la pelle con la carne attaccata, questa non stà molto all'aria così tagliata, che scopre nella carne una certa negrezza del color dell'acqua, quando però detta acqua sia passata la buccia, mà questa negrezza si conosce fin doue dett'acqua sia penetrata, e secondo il gusto, ò pensiero del Padrone, per voler l'Vline da conseruare un poco amarette, ò dolci affatto da mangiar presto, si leuano l'Vline dell'acqua, ouero si fanno stare nell'acqua sudetta, accioche più penetri, e diuentino più dolci; poi se ne leuano, e si pongono nell'acqua chiara, la quale ne leua, e ne cana tutta l'acqua nera, e forte, e le ritorna nel pristino color verde; vero è, che i primi due, ò tre giorni bisogna mutarci l'acqua chiara due, ò tre volte, gli altri poi basta rinouarla una volta il giorno fin tanto, che si veda, che quest'acqua chiara, che se li pone nel leuarla, non faccia schiuma di sapone, effetto che farà sempre mentre, che nell'Vline sia un poco della sudetta acqua di calce, mà quando si vedano ben purgate, e da quelle libere, si pongano nel vaso, oue si debbano seruare, e si coprano d'acqua salata. Restami da ricordare, che mentre stanno nella sudetta acqua, bisogna tenerle coperte con un panno lino, accioche quelle, che soprannotano siano bagnate ancor'esse, e non diuentino nere. si come quando sono nel Vaso con l'acqua salata, debbano star coperte con fronde di finocchio, ò di lentisco, ò in difetto di queste, di capecchio. Quest'acqua salata se le rinoua ogni mese vna volta, e fassi mentre un sei chio ordinario de' nostri d'acqua bollente, col ponerci vna scodella di sal dentro, ouero in libbre cento d'acqua, libbre dieci di sale; ne quest'acqua s'adopra, che raffreddata, e con questa si rendono l'Vline saporite.

Acqua
salata.

Modo
di con-
ciare V-
lini sè-
za l'ac-
qua for-
te.

Cosìumasi vn'altro più facil modo, e da poveri, et in Villa, oue non sia la comodità di quest'acqua fatta con la calce, e cenere; ogni 25. libbre d'Vline, se ne pigliano noue di calce vna, e fresca, e sedici di cenere, qual se fosse di Quercia, sarebbe meglio, si mistica la cenere, e la calce con acqua, qual se fosse piovuta, ò di fiume, saria più à proposito, e fassi una compositione con molti ac-
qua

qua assai liquidà, in questa s'immergono l'Vline, e Vi si fanno stare per il tempo, e spacio, come s'è detto di sopra, sino che siano bagnate, che si conosce nel sopradetto modo, da poi si lauano ben bene in acqua ordinaria fresca, e Vi si fanno stare tanto, e mutandole, come s'è detto di sopra, & in tutto, e per tutto si tiene il sopranarrato stile.

E questo è quanto circa il condimento dell'Vline verdi le quali confortano lo stomaco, fanno venir appetito, e sono constrettine; si seruono con pepe, sale, & oglio, onde ne venne vn proverbio, Le Vline hanno bisogno d'oglio. Le mature, e nere, si condiscono ancor loro, ma perche la maturità ne leua loro l'amarazza, basta il farle diuenir saporite.

Columellane insegna vn modo, che frà tutti gli altri, ne par facile; Vuole prima, che si raccolgano in tempo sereno, si liberino dalle guaste da frondi, & ogn'altra cosa, poiche per ogni moggio d'Vline, si frappongono trè emine di sale, cioè in ogni quarto de' nostri, vn'emina di sale, che è quanto sale cape in vna mano curuata, poi queste Vline così misticate col sale vuole, che si ponghino in vn Canestro di Venchi, e che ci stiano 30. giorni. e se ne lascia uscire la salamoia, che gocciolando trasmetteranno, da poi leuate dal Canestro, e nette dal sale con vna Sponga, si ponghino nel vaso, e si cuoprino di sapa. L'Vline nere asperse di sale, si seccano in fornò a lento fuoco, ouero col Sole ardente, poi quando si Vogliono mangiare, si fanno stare in acqua tiepida tanto, che ingrossino, poi si condiscono con oglio, pepe, sale, sugo di melangole, ouero aceto, e queste Vline nere lubrificano il corpo ne' sudetti modi condite.

Circa poi il raccorre l'Vline per far'oglio, sono discordi le opinioni anco trà più versati Agricoltori; Chi le raccoglie non mature, e contentasi dell'oglio acerbo, è di più durata; Chi le raccoglie mezzo mature, e ne caua oglio Verde, e chi le piglia, quando sono tutte nere, per hauerne oglio dolce, ma facile a pigliar difetto, & a questi v'è à male molti frutti, e l'Vline matura non rende tanto oglio, quanto mezzo l'acerba. Pietro Crescuto vuole, che si raccolgano assai mature, presuppouendo, che mai sù l'arbore perfettamente maturino; ci è però, chi di questo lo riprende, e credè, che in diuersi paesi, secondo la qualità dell'aria, siano varij stili, cioè, che oue è aria calda, maturino più presto, e si possa aspettare la loro maturità, qual da noi possi rendersi imperfetta tal volta de' primi freddi, quali con molto pregiudicio gelano ancor l'Vline; si che sarà ottimo consiglio in queste controrie, si quitando la Via di mezzo, raccorre l'Vline, quando comincia ad esser la metà nera; questo deue esser fatto con mano, e con destrezza tale, che non s'ammacchino, tutto in riguardo della legge antica di Catone. Oleam ne stringito, ne vè verberato, Ma in quella parte, oue non possa giugner scala, i rami con vicini si possano tirare, e si potrà ancor leggermente adoprare vna semplice canna, percotendo i rami per diritto, accioche con l'Vline non si scuota la cima del ramo, qual deue fruttificare, e fiorire l'anno auuenire. Il danno di sterilità, che dallo sbatter l'Vline per rincontro de' rami, o con violenta pertica ne viene hà dato occasione ad alcuni di dire, che l'Vline fruttifica alternatamente, ma effettua-

Vtilità
dell'V-
line.

Vline
negre
più du-
rabili.

Vline
per O-
glio.

mente procede dal romper le cime de i rami, nelle quali cacciano i fiori: L'Vline, che cadono in terra, ò da sè, ò sbattute, si druono raccorre, e se fosser bruttate, si lauano con acqua tiepida, & asciutte si moltiplicano con l'altre, quali tutte si pongono nel solaro, meno alte d'Un piede, inui si lasciano due, ò trè giorni tanto, che trasmettano certa acquarella di superflua humidità, che in morchia poi si conuertiria nel far l'oglio, non si tralasci in capo al terzo giorno di stringerle, e cauarne l'oglio, perche se passassero detto tempo, potrebbero deteriorare in qualità, e quantità: Alcuni le pistano con i piedi, poi poste nel torchio, ne raccolgono, auanti si stringano, quel primo oglio, che spontaneamente trasmettono, e l'hanno per il più perfetto, si come è di miglior conditione l'oglio, che viene dalla prima stringitura, che quello, che si caua dall'altre due susseguenti, quando infranta l'Vline si stringe. L'oglio però di qual si voglia premitura, si deue separare, quanto più presto si può dalla morchia, perche lo rende vitiato, e quanto più si trauasa, tanto più da quella si libera, e questa è la regione, perche l'oglio nella sommità è più perfetto trasmettendo alla parte inferiore continuamente ogni fetta. In queste parti con poca peritia fanno seccar l'Vline poste minute su'l tauolato, poi auanti le rompano nell'infrantoio, le fanno stare in vino tanto, che un poco ricornino indi rotte le stringono, e ne cauano oglio per lumi, e per friggere, reggente, mà non gustoso per mangiare. Conseruasi quell'oglio meglio in vetine, cioè in vasi di terra, che in tina di legno, peggio in vasi di rame, ò di bronzo, e meglio sotto terra in luogo fresco, & oue se li possi dar aria, che sopra terra in stancia calda, sopra tutto bisogna tenerli difeso dal fumo, anzi vogliono, che nel luogo, oue si stringe, basti ci sia una lucerna; Alcuni per meglio conseruar l'oglio, ò salano l'Vline, ò gettano nell'oglio subito fatto, sale caldissimo. La radica del Cedro posta nell'oglio, lo purga, e la feccia bollente lo fa più chiaro. Vogliono, che l'aniso nell'oglio, lo preserui dal rancido. Se l'oglio è torbido, si rischiarà col ponerci un sacchetto in mezzo sospeso pieno di scorza, e di legno d'Vlino, tagliati in minuti, e sale.

Secondo Varrone l'Vlinea hà qualche similitudine con l'vna forsi perche l'Una, e l'altra si mangia intiera, e dall'vna, e l'altra si caua liquore, di tutte due se ne fa prouisione l'Autunno per tutto l'anno, l'Uno, e l'altro riscalda. Mà in due cose le trouo differenti, vna che l'Vline, ancorche mature, non sono danneggiate da passaggio, come l'Vue, e l'oglio teme la vecchiezza, come per contrario il vino quanto più inuecchia si fa più generoso; l'oglio però non deteriora in maniera, che si conuenghi gettare, come si fa del vino, quando è guasto. Resta, che sappiasi che non è cosa, della quale si possa far più presagio d'abbondanza, da chi hà cognitione di Stelle, che dell'Vlino, perche leggiamo, che Talete Milezio, e Democrito Eccellentissimi Filosofi, & espertiissimi Astrologi, conoscendo, mediante l'Astrologia, che douea seguire penuria d'oglio, comprarono da Mercanti tutto l'oglio, che poterò hauere, qual in ogni modo vendettero in tempo di Carestia à quel vil prezzo, che l'hauerano compro, per mostrare, che se bene sapeuano il modo d'arricchire, da buoni Filosofi prezzauano volontariamente le ricchezze. Era hieroglifico di Agricoltura abbondante, il dipinger Mercurio con un ramo d'Vlino in mano,

per-

perche questa Deità, s'ourella à frutti, e l'Vlino è il più abbondante frutto, che si ritroui.

Ecco dunque, che nell'oglio consiste ricchezza, & utilità, nè la coltura dell'Vline si deuè in alcun modo tralasciare, tanto più, che non consiste in fatica souerchio, mà in essatta diligenza, qual suole habitare più ne' petti civili, che ne' rustici; mà chi sarà quello, che s'astenghi dalla coltura dell'Vline, mentre considererà il gran beneficio, che si caua dall'oglio? Con l'oglio honoriamo le Sante Imma-
gini, e la maggior reliquia, che si habbia al Mondo, il Corpo di Christo mediante l'oglio.
lampadi continuamente accese; & è bene sapere, che secondo la grossezza dello stupino consumasi l'oglio, peroche lo stupino di due fila, continuamente acceso, consuma in un Anno due pesi, cioè lib. 50. d'oglio, di tre fila, tre pesi, di quattro fila quattro pesi, e così seguitando ogni aggiunta di filo vuole un peso più d'oglio. Seconda l'oglio il significato di pace, mentre sparso sopra il mare turbato, lo rende quieto, e pacifico, anzi pacifica, & intenerisse la stessa durezza del ferro, attuffato calda nell'oglio.

Da poi nell'uso della medicina, questo non solo riceue ogni odore de' fiori, mà la
Virtù ancora de' sudetti fiori, & herbe, che ci stiano dentro infuse, onde ne possiamo
preparare tante varie sorti, quante ce ne sono insegnate ne gli antecedenti di-
scorsi. L'herbe poi condite con oglio, come s'è detto, possono seruire in luogo di qual
si voglia medicina, per aiutare questo la loro lubricità, e virtù. Tralascio, che
l'oglio è contra Veleno, cura le ferite, mà solo dirò, che l'oglio d'Vlino sbattuto
con chiara d'ouo, sana le cuociture del fuoco, se s'userà di bagnarne più volte il
giorno la parte offesa con penna di Gallina senza adoprare fascia, ne altra ligatura,
e con questo rimedio si proibisce il dolore, la sfissione, & il restarci segno; Di più
si fa una compositione d'oglio, e di cera Vergine, qual sana le setole, e crepature
delle mani, e le poppe delle Donne, e con l'aggiunta d'un poco di pepe in poluere,
sana le bugancie.

Sono tanti giouamenti, che per fino la morchia, che pare vitio dell' humidità
dell'Vlina, hà in sè di molte virtù, causa, che i semi bagnati in morchia non siano
toccati da animali sotto terra, onde cantò Virgilio.

Semina vidi equidem multos medicare serentes,

Et nitro prius. & nigra præfundere amurca

Grandior vt fætus filiquis fallacibus effet.

S'impiastrano l'Aie per difenderle da crepature, e formiche; medica in mol-
ti mali quadrupedi, che saria longo il dire, e gli arbori nel modo, che s'è det-
to; gioua all'Ulceri interiori della bocca, tiene puite tutte le massartie, prohi-
bisce al conuoluo il nascere, & ammazza l'altr'herbe tristi della terra, applica-
taci pero in poca quantità, perche la molta l'abbruggia; si bagnano le Pecore to-
sate, acio non patono di rogna; se n'asperge il pascolo, acciò i Buoi risanino; &
in fine la salamora, oue sono state l'Vline, tenuta in bocca stringe le gengiue, e con-
solida i denti.

Il legno dell'Vlino ancor egli hà singolare, & eccellente qualità più di qualche
altro,

altro, perche oltre l'esser simbolo dell'eternità, per esser forte, e non temer il tar-
lo, onde si dice, che non ha altro nemico questo legno, che il fuoco. Arse però l'V-
lino della Rocca d'Atene nell' incendio di quella Città, mà lo stesso giorno crebbe
Verde due cubiti. E ancor'oglioso, e di carne vaiata, e maculata, come il marmo,
e massime ne' nodi, bisogna però tagliarle à traverso, e le tauolette auanti si lau-
rino far stare à purgarsi nella calce di poco smorzata, accioche dal calor di quella
asciutta la sua natural grassezza, meglio appariscano le vene, le varietà, & i li-
neamenti. Serue ancor' al torno, e se ne fanno Vasi per fiori, e cornicette tutte di
vn pezzo, per imaginette, e se ne fanno scatoloni vaghi; serue questo legno per far
ottimi pali da Vite, non teme vecchiaia, poco l'humidità, non sà che cosa sia tarlo,
ne la tignola solita delle Navi.

Pare, che in Villa non si possi fare l'isparmio d'oglio, che da diuersi stretti Eco-
nomi predicasi da farsi nella Città col comprarne vna libra sola per Volta, volen-
do, che l'abbondanza con la molta prouigione causi, che più se ne consumi, e tal
Volta, quando non ce n'è all' hora di cena, bisogna far senz' insalata, oltre che la
Seruitù, col Vedere in quante poche Viuande si consuma vna libra d'oglio, s'astie-
ne nel dispensarlo. Dico tutto questo poter praticarsi molto meglio in Villa, an-
corche si conuiene fare prouigione grossa d'oglio mentre si dispensarà alla Cucina
dalla saggia Economa, con la stessa misura d' vna libra di Vetro, come si costuma
alle Botteghe, & à questo modo procurando, che basti quanto l'altra libra compra-
ta alle Botteghe, s'hauranno li soprascritti isparmij, e di più quell'oglio, che resta
attaccato alla misura, qual gocciolando resta per vtile non poco di quello, che te
l'ha misurato, e venduto.

*L'infraposta tauola de' mali, à cui s'assegnarimedio, doure' seruire per
ritrouar' il nome di ciò, che per medicina si propone.*

Api.

Lauio, Malua, Origano, Sparago.

Buganze.

Cipolla, Herba regina, Ooglio, Ra-
pa, Granato, Pan porcino.

Capelli.

Canne, Canepa Castagne, Capel
venere. Ebulo Giglio, Mortella,
Olmo. Ca. abroni.

Malua.

Can rabbioso.

Aglia, Gentiana, Noci, Oca.

Capo.

Acacia, Betonica, Bieta, Cappari, Fagioli, Felice, Fiel di Bue.

Camedris, Canepa, Edera, Fioppo,
Foglie di Viti, Granati, Grami-
gna, Iride, Lupoli, Mela Mandor-
le, Nigella, Origano, Persico Pian-
taggine, Porcaccia, Rose, Rosma-
rino, Saluia, Saponaria, Senepa,
Sempreniuo, Verbenà.

Calli.

Giglio.

Catarro grosso.

Butiro, Enula.

Cimici.

Con-

Contro la sete.

Agrumi, Cucumeri, Meloni, Pan lauto, Prugne, Vino fresco.

Cucre.

Boragine.

Distillatione.

Canna.

Doglie.

Acqua vita, Vino, Vinaccie.

Dolori in puerale.

Caranzo, Daneta, Ginefra, Gramigna, Lana succida, Maggiorana, Mandorle amare, Miglio, Vitriola.

Dolori di Corpo.

Betonica, Mentaastro, Zucca.

Dolori de' Denti.

Aceto, Acqua vita, Bonaga, Betonica, Dragone, Gnepro, Maluauischio, More, Nigella, Piantaggine, Pepe americano, Porcaccia, Rombice, Rosimarino, Salvia, Senepa, Verberna.

Dolori de' Fianchi, o Colico.

Anitra, Carpino, Daneta, Mandorle amare, Persico.

Dolori d'Intestini.

Daneta, Orbiga, Vitriola.

Dolori di Matrice.

Amarella, Artemisia, Ebulo, Pulegio, Oca.

Dolori d'Orecchie.

Canepa, Maggiorana, Mandorle amare, Oca, Rombice, Rose.

Dolori di Reni.

Bonaga, Brusco, Daneta, Giunco, Ortica, Persico, Vitriola.

Dolori di Vesica.

Mandorle amare, Pino, Porcaccia.

Emoroide.

Auellane, Bonaga, Caranzo, Fichi, Oca, Piantaggine, Porro, Porcaccia, Tasso barbasso.

Erisipilla.

Lattuca, Piantaggine, Sempreviuo.

Enia.

Consolida, Herba luciola.

Farci.

Malua, Maluauischio, Ona, Piantaggine, Porcaccia.

Febre maligna.

Acqua, Agrumi, Citrolo, Cucumaro, Ruta capraria, Siero.

Ferite.

Abete, Acqua, Argemone, Caranzo, Cipresso, Consolida, Digitale, Dittamo, Felice, Gentiana, Gramigna, Herba Sant'Alberto, Herba buona, Herba Luciola, Lente, Nespole, Olmo, Perforata, Vino, Vitriola.

Fegato.

Camamilla, Cappari, Cicorea, Frauole, Gentiana, Lupoli, Mandorle, Meloni, Petrosello, Pimpinella, Recolitia, Rosimarino, Orbiga, Spinazzi, Vua, Zaffarano.

Flati.

Canepa, Iride, Nespole.

Flemme.

Aceto.

Flussi.

Betonica, Castagne, Coda di Cavallo, Curzola, Frauole, Frassino, Giunco, Granato, Herba Stella, Piantaggine, Porri, Porcaccia, Quercia, Salce, Tasso barbasso, Vino.

Fuoco sacro.

Endiua, Farfara, Porcaccia, Sempreviuo.

Fuoco.

Bieta, Butiro, Canepa, Edera Mortella, Narciso, olio, Piantaggine, Sempreviuo, Zucca.

Gengive.

Butiro, Dragone, Faggio, Malua Malua-

uaufchio, Nespole, Porcaccia, Pian-
taggine, Pulegio, Rose, Rosimarino.

Gionture.

Orbiga.

Hidropisia.

Ebulo, Maggiorana, Ortica, Pulegio,
Tamarice.

Inflammaggioni.

Amedano, Butiro, Cotogni, Farfara,
Fichi, Latte, Porcaccia.

Latimo.

Edera.

Mal caduco.

Brionia, Perforata, Peonia, Timo, Vi-
schio.

Matrice.

Amarella, Herba Santa Maria, Men-
tegreca, Oca, Rose.

Maturar foroncoli, e tumori.

Butiro, Canepa, Cipolle, Colombina,
Fichi, Latte, Leuifo, Lana succida,
Malua, Maluaufchio, Oca, Ortica,
Pan cotto, Pepe americano, Vi-
schio, Vitriola, Zaffarano.

Meftrui.

Artemisia, Carotte, Fagioli, Finocchi,
Marobio, Mercorella, Mentaftro,
Pan porcino, Prasevoli, Pimpinella,
Pulegio, Rabina, Salua, Zaffara-
no.

Milza.

Cappari, Felice, Frauole, Ortica, Rosi-
marino, Zaffarano.

Morfo de' Velenosi.

Aceto, Aglio, Butiro, Capel venere,
Colombina, Giunco, Herba stella,
Indiua, Malua, Pepe americano,
Salua.

Nervi.

Maluaufchio, Salce.

Occhi.

Acqua vita, Argemone, Auellane, Be-
tonica, Canna palustre, Cipolla, Cu-
cumero, Cotogni, Finocchio, Frauo-

le, Granati, Gramigna, Herba lu-
ciola, Mele, Oca, Orzo, Pauone,
Rose, Rosimarino, Ruta, Vino.

Opilazione.

Cappari, Carotte, Cicorea, Finocchio,
Mandorle amare, Pimpinella, Pra-
semolo, Rosimarino.

Ostruizioni.

Affentio pontico, Brusco, Centauro
minore, Mandorle amare, Pan grat-

tato.

Paralifi.

Orbiga, Perforata.

Parto.

Artemisia, Iride, Lauro, Marobio,
Mercorella, Malua, Mentaftro, Or-
tica, Oua, Pulegio, Salua, Zaffara-
no.

Paura.

Herba buona, Verbena.

Pedocchi.

Bieta, Edera, Fichi, Herba regina, Sta-
fifacria, Miele.

Pelle lifcia.

Agrumi, Brionia, Enula, Faua, Frauo-
le, Lupino, Saffo barbaffo.

Pefte.

Aceto, Acetofa, Aglio, Cauoli, Came-
dris, Colombi, Dragone, Fichi, Gal-
liga, Gentiana, Maggiorana, Noct,
Pimpinella, Ruta, Sterco de' Colom-
bi.

Petto.

Auellano, Butiro, Carotte, Capel ve-
ne, Enola, Farfara, Giugiole, Iride,
Ifopo, Latte, Maluaufchio, Man-
done, Mentaftro, Marobio, Ouo,
Polmonaria, Prasevoli, Semolella,
Vino, Vua.

Podagra.

Aceto, Angelica, Formento.

Polmone.

Capel venere, Ifopo, Latte, Pino, Pol-
monaria, Semolella, Spinazzi, Vi-
no, Vua.

Pap-

Castagne,
molo, Z

Nigella,

Caoli, N

Abete, B

tiro, b

lo, Cam

Camam

gli Gir

giorana

Mercore

Oimo, P

se, Rofe

nape, p

Zucca.

Boragine,

talba.

Aceto, A

Leandr

gano, P

Scabio.

Abete, A

rotte, C

la, Fagi

Foglie d

migna, R

rana, Ma

loni, Ne

nella, P

Recoliti

Zucca.

Consolida

Betonica

ne, Port

Orbiga.

Poppe.

Castagne, Cece, Menta, Orzo, Prasemolo, Zucca.

Pulici.

Nigella, Pulegio, Ruta, Sambucò.

Puntura.

Caoli, Noci.

Purgare.

Abete, Bieta, Bietoni, ò Atriplice, Butiro, Brionia, Caoli, Cacio lattarolo, Camedris, Conuoluo, Cotogno, Camamilla, Cece, Ebulò, Fico, Fonghi, Ginestra, Lentè, Lupoli, Maggiorana, Malua, Mandorle, Mele, Mercorella, Moro, Ortica, Origano, Olmo, Porto, Prugne, Quercia, Rose, Roscano, Rumice, Semolella, Senape, spinazzi, Siero, Tartaro, Vua, Zucca.

Quartana.

Boragine, Rape, Timo, Verbenà, Vitalba.

Rogna.

Aceto, Angelica, Agrumi, Brionia, Leandro, Lupino, Olmo, Orzo, Origano, Pulegio, Rombice, Saponaria, Scabiosa, Semola, Siero, Vitalba.

Reni.

Abete, Aspargo, Bonaga, Brusco, Carotte, Cerafe, Cece, Cicorea, Cipolla, Fagioli, Farfanazzo, Finocchi, Foglie divite, Fragoli, Giunco, Gramigna, Herba Santa Maria, Maggiorana, Malua, Mandorle amare, Meloni, Nespole, Ortica, Pino, Pimpinella, Prasemolo, Rapa, Radice, Recolitia, Rose, Spico, Vино, Vua, Zucca.

Rotture d'Intestini.

Consolida, Olmo, Trinità.

Sangue de' Naso.

Betonica, Coda di Cavallo, Piantaggine, Porro. *Sciatica.*

Orbiga.

Scorpioni.

Fichi, Giacinto, Ciglio, I auro, Porro, Prasemolo, Rombice, Tasso barbaflo.

Secordine.

Artemisia, Cicorea, Marobio, Menta, Mercorella, Pulegio, Sabina.

Serofole.

Acetosa, Artemisia, Fichi.

Serpi.

Agnocasto, Agrumi, Felice, Frassino, Herba Santa Maria, Marobio, Mentastro, Porro, Ruta capraria.

Sputo di sangue.

Curezola, Farfanazzo, Herba luciola, Nespole, Polmonaria, Perforata, Porcaccia.

Stomaco.

Acetoso, Assentio pontico, Cappari, Cerafe, Cicorea, Cipresso, Dragone, Fonghi, Gentiana, Herba Santa Maria, Maggiorana, Mele, Miglio, Pimpinella Porcaccia, Porro, Rapa, Rosmarino, Salvia, Zaffarano.

Suapor de' Denti.

Acetosa, Porcacci.

Squinantia.

Aceto.

Suppelle.

Bieta, Fichi, Fiele, Malua, Pan porcinò.

Sincopa.

Menta, Pulegio, Spico, Vischio.

Terzena.

Boragine, Noci.

Tirar la Marcia.

Edera.

Tigna.

Edera, Sabina.

Trabocco di fiele.

Orbiga.

Vaioli.

Lente.

Ve.

Veleni.

Aceto, Aglio, Agrumi, Anitra, Butiro,
Cappari, Garofali, Gentiana, Gi-
glio, Maggiorana, Marobio, Miele,
Ortica, Pan porcino, ò ciclamino,
Prasemoli, Porro, Pere, Quercia,
Ruta capraria, Ruta, Senapa, Tasso
barbasso, Vino.

Ventosità.

Acqua vita, Aniso, Daneta, Finocchio,
Gallo, Maggiorana, Mandorle a-
mare, Nigella, Pimpinella, Ruco-
la, Spico.

Vermi.

Acqua vita, Aglio, Agrumi, Assentio,
Bieta, Cappari, Camedris, Centauro

minore, Daneta, Gramigna, Maro-
bio, Menta, Mentastro, Nigella,
Perfico, Porcaccia, Ruta, Ruta ca-
praria. *Vespi.*

Cipolle, Fico, Lauro, Malua.

Ulceri.

Aron, Cacio lattarolo, Cappari, Ede-
ra, Farfanazzo, Herba regina, Her-
ba Sant'Alberto, Piantaggine, Sal-
ce, Sempreviuo, Vino.

Ulceri interiori.

Coda di Cauallo, Porcaccia.

Vomito.

Aceto, Azarolo, Castagne, Frassino,
Herba luciola, Menta, Narciso, Ro-
finarino, Vino.

*Per compimento in fine, di quanto ne fauorisca questa commune madre addurrò la se-
guente poesia.*

A Ma la Genitrice,
Mà più l'Auola i figli,
Rinata in lor felice.
La Terra con tai vezzi
Auien che n'accarezzi,
Con Vue, Spiche, Gigli,
E con Pomi vermigli,
Ch' à l'altrui voglie amica,
Detta è Madre non sol, mà Madre antica.

Il fine del Sesto Libro.

L'
 D
 l'imagin
po loro è
cui secon
Uniti, &
Huomo, c
maggior p
rare nel s
lo ad illun
l'annunzi
una sol l
in vintific
consiste in
Luna, per
e per appr
ogni bene
Il gran
splendere,
regola il g
fanti, ò se
le tenebre
del sole, &
rende men
del Mondo

a, Maro-
Nigella,
Ruta ca-

pari, Ede-
rina, Her-
gine, Sal-

Frassino,
cifo, Ro-

urrò la se-

ECO.

L'ECONOMIA DEL CITTADINO IN VILLA.

Il Sole, e la Luna.

LIBRO SETTIMO.



O' risoluto il presente Libro de' mesi al Sole, & alla Luna dedi-
care, non tanto perche le operationi rurali, che in quello sono
per descrivere, in riguardo al moto del Sole, e della Luna si de-
uono per la maggior parte intraprendere, quanto, perche il So-
le è quello, che mediante il passare per i dodici segni del Zodia-
co, in dodici mesi l'anno comparte, & il viaggio Lunare siegue
in tanti giorni, quanti quasi è il mese, per lo che i Greci con-

l'imagine della Luna alla rouerscia significauano lo spatio d'un mese, e Mini, ap-
po loro è il nome della Luna, e Min il nome del mese, e già i mesi erano compar-
titi secondo il corso della Luna. Scorgoli poi trà loro questi due Pianeti tanto
uniti, & accordati in preeminenze, e neli' influire alla terra in beneficio dell'
Huomo, che in paragone dell' uno, e dell'altro gli hò voluti contraporre. Se la
maggior parte dunque delle preeminenze del Sole esattamente vorremo conside-
rare nel solo suo nome ristrette le ritrouaremo, peroche egli con lo splendore è so-
lo ad illuminare il Mondo, col calore è solo à viuificare, multiplicare, e popolare
l'vniuerso. La Luna altresi è così detta, quasi luceat luce vna, cioè con
vna sol luce del Sole; e si come questo col calore eccita ne' Vegetanti la vir-
tù viuifica, così la Luna con l'humido la mantiene. La Vita de' Vegetanti
consiste in nascere, e crescere; il nascere hauemo dal Sole, il crescere dalla
Luna, peroche se bene al tutto concorre il Cielo, questi due principalmente,
e per appropriatione s'attribuisce, così dunque da reciproco lume ne viene
ogni bene.

Il Sole,
e la Lu-
na in
paralel-
lo.

Il gran Cronista di Dio lumiera maggiore chiamò il Sole, come quello, che in
splendere, e virtù auanzandolo l'altre Stelle, quasi luogotenente del gran Monarca
regola il giorno, e gouerna l'vniuerso; quindi è, che gli altri pianeti, quasi piccioli
fanti, ò serui, restano non sò se per guardia della notte, ò per vn souuenimento del-
le tenebre. La Luna sola lumiera minore, dallo stesso appellata, emula, ò vicaria
del Sole, gareggiando con quella regge la notte, & i maligni vapori assurgendo
rende meno notui. A nobili attributi del Sole, Principe de' Pianeti, lamp. d.
del Mondo, fonte di luce, dipintore dell' ombra, regola delle stagioni, ministro

M m

mog.

maggior della natura, autor dell'anno, comparitore de' tempi, e monarca dell'universo; Contrapone l'essere chiamata madre della rugiada, ornamento della notte, padrona del mare, e delle pioggie, ministra, o aumentatrice, di tutti gli humori, misura de' tempi, mutatrice dell'aere, fecondatrice della terra, signora de' gli elementi, Sole notturno, sorella d'esso Sole, e regina del Cielo, come la chiamò Gieremia.

Il Reale Profeta rassomigliò il Sole a veloce Gigante, e da gli Egittij fu dipinto alato con cento braccia, per darci a dinedere, che Veloce per tutto co' raggi giunge, e niuno può schifare il di lui calore, & in Vero non v'è parte così remota, od intima della terra, oue non entri a formare gemme, a condensare metalli, sì come ancor penetra ne' profondi dell'acque a viuificare i freddi animanti. E chi è, che nella Luna non scorga Velocità simile, anzi maggiore della solare, mentre in 27. giorni corre, quant' il Sole passeggia in Un' anno, e che da poi per auanzarsi al coito del Sole, in circa due giorni, essa camini, quanto il Sole in Un mese hà precorso, dal segno oue partirono dopo l'antecedente congiunzione. E chi è, che non conosca, che la Luna è figura simile alla terra, secondo Aristotile, da Pitagora ancora chiamata Cielo terrestre, come più prossimo pianeta con particolare predominio influisca, non in cento, mà in mille maniere a tutt' i corpi terrestri, e si sa certo, che quell'huomo, che hà in oroscopo la Luna, sarà di colore pallido, occhi caprini, veloce al moto, vario, di mediocre statura, gentile di costumi, mutabile, pronto nell'eseguire, & amoreuole; anzi per la varietà di lei, chi è, che non rassomigli la Luna all'instabile Vita dell' Huomo composto di terra, ouero contempli la vicissitudine dell'instabili cose humane, quali quando sono più in colmo di felicità, in Un momento mancano, e s'oscurano, ouero, che non sia Un' insegnamento all' Huomo d'esercitare il talento dal Sommo Creatore datogli, e non tenerlo otioso, e sepolto, in quella guisa, che questa, e in crescere, e decrescere, o in viaggiare sempre, in vario stato mostrandosi, variamente influisce.

Fu ancora chiamato dello stesso Profeta questo Sole Sposo, non sò se in riguardo della bellezza del suo volto, o nell'apparato de' splendidi suoi raggi, o nella biondezza de' suoi crini d'oro, mà forse meglio per causa della Terra, quale a guisa di cara Sposa nel suo apparire indora, ingemma, imperla, e colorisce, ond'ella tutto allegra, e ridente, fattasi Virtuosa, & ornata d'infiniti frutti. Se gli rappresenta tutta vaga, e piena di decoro, sì come per contrario al tramontare di questo Sposo, quasi mesta vedoua, si sta ammontata di oscurità, quando dal pianeta Lunare suo luogotenente, con suoi raggi non sia in parte consolata. Ne paia, che quell'appellatione femminile della Luna si sconuenga a fare Ufficio di Sposo, perche questa col trasmettere gli humori a guisa di seme alla terra fa opera virile, e ritrono appreso molti Antichi essere chiamata Lunum, anzi era legge de' Carani, popoli di Mesopotamia, che chi chiamaua questo Pianeta con Voce di femina, fosse condannato a seruire sempre femine (nò poca pena) mà chi la chiamaua, e teneua per maschio, sempre dominasse a sua moglie, ne fosse sottoposto all'insidie, e maledicenze delle Donne. L'eloquentissimo Ambrosio, questo nobilissimo Pianeta occhio del mondo chiama, perche si come per mezzo dell'occhio ogni allegrezza se ne passa

al nostro
questo, e
e quando
grande
nate ri
lenconi
se senz
e la Lun
sinistro,
fosse illu

Il chi
che se be
che il Sol
di volga
carte e b
mina og

La Lu
ta col So

Non
Resurre
risse più
ria, ne il
re, fu var

Hauer
adulatori
dal Sole,

Che la
l'opinione

perche n
ti molto c

ti, vedent
rare la for

luno fosse
tamente o

E Giu

Chis d
do con l'i

al nostro cuore, così col mezzo della contemplatione della bellezza, e splendore di questo, entra nell'intelletto nostro, qual sia l'allegrezza, e bellezza del Paradiso, e quando il Sole fu hauuto per gieroglifico della stessa allegrezza, fu con somma grandezza, mentre conosciamo la differenza dell'allegrezza, che portano le giornate risplendenti d'adorati raggi del Sole, chiamate allegre, à differenze delle malenconiche, quando i suoi raggi da nubi sono offuscate. Sarebbe difetto il Cielo, se senza la Luna fosse monocolo, e però potriasi dire, che'l Sole fosse l'occhio dextro, e la Luna sinistro, in quella guisa, che ne gli occhi dell' Huomo la Luna souaglia al sinistro, & il Sole al dextro; e qual saria più malenconica cosa della notte, se non fosse illuminata da gli argentei raggi della Luna?

Il chiamare il Sole simbolo di Verità, è molte conforme à quanto s'è detto, perche se bene con l'occhio si discerne ogni Verità, e però mediante il lume del Sole, si che il Sole, e Verità, onde dicesi di cosa vera, che sia meridiana luce clarior, e da' volgari più chiaro, che il Sole: Ma che più l'istessa Verità Christo nelle sacre carte è hauuto per Sole, mentre hà il suo foglio nel Sole, ed egli vera luce illumina ogni viuente.

La Luna ancor'essa è gieroglifico di Verità, per detto di Proculo quand'è congiunta col Sole, essendo che nell'vniione sia la Verità, e la bugia nella moltitudine.

Non à caso dunque il giorno, nel quale fu celebrato il Glorioso mistero della Resurrectione di Christo fu da gli Antichi chiamato col nome del Sole, acciò apparisse più chiara questa Verità, ed il suffigiente giorno hà il nome della sua Vicaria, ne il mutare il nome del Sole in Domenica, e chiamarlo con quello del Signore, fu varietà, perche se il Sole è Verità, & il Signore è Verità.

Hauemo nominato il Sole nobilissimo Pianeta, e con ragione, perche la Voce adulatoria d'Illustre, ò d'Illustrissimo, che per titolo di nobiltà si costuma, s'hebbe dal Sole, mentre egli co'raggi suoi illustra l'vniuerso.

Che la Luna fosse appresso gli Antichi segno di Nobiltà, non mi lascia mentire l'opinione de gli Arcadi: questi asseriuano essere stati al mondo prima della Luna, perche nel generale diluio da loro nomato di Deucaleone, diceuano, ch'erano stati molto tempo nascosti sù monti d'Arcadia, in certi antri, ò grotte, dalli quali usciti, vedendo sorgere la Luna, presero occasione col pigliarla per impresa, ad ostentare la loro antichità, quasi che si come si credeuano, che il mondo dopo detto diluio fosse da loro stato popolato, così fossero ancora più antichi della Luna. Dotamente oltre molt'altri à questo racconto allude l'Alciati.

Calceus Arcadico suberat cui Lunula ritu

Gestatur patribus mulea Romulidis

Indigenas quod se afferrent hæc signa tulerunt.

Antiqua illustres nobilitate viri.

E Giuvenale parlando di Fabbio disse.

& nobilis & generosus

Appositam nigræ Lunam subtexit alutæ.

Chi sà, che i miei Antenati non haessero opinione di denotare antichità, quando con l'impresa della Luna, dalla Tana, che tanto è, come antro, ò grotta, volsero essere

essere chiamati *Tàuari*. Platone, c'ebbe cognizione di Deità nella Republica, visibile figliuolo di Dio nomò il Sole: I Romani, *Altari*, e *Simolacri* gli rizzorno. Gli Egittj merauigliosi colossi, si come i Persi per loro Unico Dio l'adorano; ed in vero s'alcuno errore de gl'Idolatri si douesse compatire, questo saria quello, poiche si come il vero Dio è hauuto per solo, buono, e lume, e chi è, che non conosca questo pianeta per solo, come s'è mostrato, e con l'esperienza non lo proua per buono per tanti beneficij, che se ne riceue, e che non possi contemplare, ch'illumina questo inferior mondo in quella guisa, che Iddio con il splendore della sua Maestà illumina la gloria de' Beati. Trè cose ancor scorgiamo nel Sole distante, & *Urte*, ch'hanno del Diuino, la naturale fecondità, la luce dalla quale ne viene la fecondità, & a quella eguale, dalla quale ne prouiene la forza generatiua; la Luna anch'essa con trè nomi s'appella, Luna perche luce in Cielo, e da quello haue varij modi d'influire; Diana perche luce in terra, favorendo animali, piante, e frutti; Proserpina, perche luce di notte, e con gl'influssi penetra sotto terra à metalli, e sotto l'acque particolarmente à pesci di guscio. Non Voglio tralasciare, quanto riferisce Bongo, ch'il Sole, e la Luna, e la Terra rappresentano le persone della Santissima Trinità; il Sole con la luce, il Padre; la Luna, che riceue il lume dal Sole, il Figliuolo; e la Terra, ch'illumina d'il Sole, e dalla Luna denota lo Spirito Santo; ma ricordiamoci, Che non s'affissa al Sol vista mortale, e la bassezza della mia ignoranza si potria abbagliare in discorso così sublime, e però per contrapposto alle solari idolatrie diciamo, che gli Arcadi non solo adororno la Luna, ma in quella stessa sopranominata tana ouero antro, à quella Un Tempio dedicarono; e se fosse vera l'opinione di quella loro antichità narrata, la Luna saria stata la prima cesa, ch'indubitamente fosse stata adorata, e causa del primo Vso de' tempij in grotte, ouero antri, come riferisce Rodgino, quali s'auanzarono poi à marauiglie principali. Aggiungiamo, ch'il Sole è significato per Gedon, e entre con miracolo sopra tutti i miracoli, di farlo fermare, hebbe campo di spargere i nemici; la Luna significa à. p. e. c. s. ne Gio. Battista, men re con l'elemento da questa dominato, fu primo ministro del Sacro Lauacro, mediante il quale si mortificano, & annichilano i nemici del genere humano.

Il Sole Christo, a Luna Maria, in riguardo del detto di S. Paolo, alia claritas Solis, alia Lunæ. La Luna rappresenta il Virgineo corpo di Maria, il Sole il glorioso spirito di quella. Pulchra vt Luna, electa vt Sol.

Gli Aterresi, presso de' quali te re re nno tempo fiorirno, per Nume animato tennero il Sole; ne per ancora questi due pianeti quasi sensati per la pietà del Deicidio del loro Creatore, contro il loro natura'e s'erano oscurati.

Anasagora, ancorche gran Filosofo, ferro candente nomò il Sole, atto à ricevere ogn' impressioe: E chi non vede, che la Luna riceue dal Sole varie forme?

Eurpide d'Anasagora discepolo, disse il Sole gleba, o pietra d'oro; e chi non può assomigliare la Luna ad Un globo d'argento?

Pitagora hauua in tanta venerazione il Sole, che ne meno voleua, che si ragionasse contro questo Pianeta con la faccia rouerscia, non che il pisciarci, o spanderui contro cosa innonda, il che dopo da Esiodo con molta religione fu vietato, e questo hoggi da' Turchi s'osserva nella Luna.

Dalle

Dalle qua
loro natu
se à ripre
me ad U
miera, do
do si fan
te concor
niamo al
il Sol
cina, o fi
stagioni co
risponde
mantiene
dell' Huon
no nella c
Non al
humida,
bianchi,
e particol
breue men
stagioni, e
pone il so
to, che gli
medicare,
bene lo spa
secondo qu
presenta.
seruato, ch
del Sole, s
ta nel terz
al vendem
seccità. Et
simile quat
della Luna
na di natur
virtu puer
Ma eleg
secondo,
fluisca, on
poco dopo
mo, con p
maria Lun
me, si dice

Dalle quali varie opinioni circa questi Pianeti, si vede, che nel volere cercare la loro natura, s'inciampa ancora da' Savi in mille errori, anzi Socrate ancora giunse a riprendere quelli, ch' il Sole per Dio tenevano, attribuendo la sola causa del lume ad Un solo Iddio; e però con moderni diremo, che la ragione Uniuersale, e primiera, dopo Dio, di tutte le generationi, e coruttioni, che in quest' inferiore mondo si fanno, Venghino dal calore dal Sole, e dall' humidità della Luna, e tralasciare le concorrenze pie, o scolastiche, che in infinita quantità si potriano addurre, Veniamo alle astrologiche, e naturali.

Il Sole col calore naturale, ouero accidentale, secondo, che al nostro Zenit s'auicina, o si dilunga non solo diminuisce, o fa grande il giorno, ma l'anno in quattro stagioni comparte, assai conformi a' gli humori, co' quali è composto ogni corpo corrispondenti a' quattro elementi, come altrove s'è accennato, e questi varie vnione mantiene con singolare ugualità, non tanto, accioche a guisa de' cari amici, a' pro dell' Uomo, la pace della sanità mantenghino. quanto perche vnitamente cooperino nella creatione, Vegetatione, e perfettione delle piante, e frutti.

Non altrimenti la Luna con humidità, per non contradire a chi non la vuole humida, influisce non solo, e domina gli humori de' gli animanti, e massime de' bianchi, e nell' albume, midolla, humidità, succhi, sudori, & ogni superfluità loro, e particolarmente delle piante, come amplamente è riferito dal Pontano, ma col breue menstruo suo Viaggio, diuiso in quattro parti, rappresenta le sudette quattro stagioni, essendo che alla Primavera calda, & humida, fauoreggiante l' herbe, oppone il suo primo quarto di simile natura, e da questa ragione massi, hauemo detto, che gli alberi composti di materia arida, ed amici del caldo, deouonsi trasportare, medicare, e potare di Primavera, e nel primo quarto della Luna, si come Viene bene lo spander, e il seme di canepa, e lino, quali crescono con lignea Verga. Col secondo quarto caldo, e secco la stagione estiuua, propitia ad ogni sorte di grani rappresenta. Quindi auiene, che in questo quarto, che con caldo s'augmenta, s'è osservato, che il calore astruo tanto più s'auanza, quanto più la Luna all' oppositione del Sole, s'auicina. Il freddo, e secco dall' Autunno, abbondante de' frutti, denota nel terzo suo quarto. Considerato molt'atto a seminare grano, al potare viti, & al Vendemiare, tutte materie prosperanti nel moderato freddo, e nella temperata siccità. Et in fine al Verno freddo, & humido corrisponde col suo vltimo quarto di simile qualità; non è dunque merauiglia s'ogni radica in simile stagione, e stato della Luna è più perfetta, e s' il freddo in questo quarto s'augmenta, mentre la Luna di natura fredda, & humida, con l'ascendere alla congiuntione del Sole, si fa di virtù più efficace.

Ma eleggiamo lo stato della Luna con più diligente obseruatione, e diciamo, che secondo, ch' è piena di lume, o diminuita con maggiore, o minore humidità influisca, onde ne Viene, che quando la Luna è sotterra, per l'auuicinarsi al Sole, o poco dopo il congiungimento, che sono due giorni auanti, e due dopo il Nouilunio, con poca, o niuna humidità influisca, e però in questo stato da' Latini è chiamata Luna silente. Ma nel primo quarto, quando comincia ad accrescere di lume, si dice hauere forze da giouina, e ne' due quarti, quand'è totalmente piena,

Blettio
ne della
Luna
per di-
uerse
occa-
sioni.

dicesi hauere forze virili, si come nell'ultimo quarto, perche ascende al coito, e più virtuosa, come s'è detto, ancorche meno humida. Stante questo replicheremo, quando la Luna sarà sotterra, ò senza lume, si fanno quell'operationi, che poca humidità ricercano, come il seminare que' grani, che per abbondanza d'humore lussureggiano, com'è la faua, ceci, e simili già detto, si come il tramutare il vino, il potare, e vendemiare viti qua' sono di natura abbondanti d'humore, il raccorre frutti, & il riponerli à conseruare, & il tagliare legnami: Per contrario, quando la Luna è piena di lume, e nel suo più perfetto stato, si faranno quelle operationi, che prosperano con abbondanza d'humore, cioè il piantamento d'alberi, il loro potamento, il trapiantamento d'erbe, il racorre oua, perochè, come piene le nate in simil stato della Luna, sono meno soggette alla putrefattione, che quelle nate à Luna scema, c'hanno vacuo pieno d'aria, e l'uso de' pesci di guscio, e di questaregola potranno seruirsi quelli, che fino nel tagliare tele, & ammazzare il Porco osservano la Luna, si come quelli, che vogliono seminare semi per hauere fiori doppij, come s'è detto, potranno osservare questo stato perfetto della Luna, e massime due giorni auanti il Plenilunio, col pensiero, che circa l'opposizione cominciano à cacciare le radiche, in questo stato ancora d'abbondanza d'humidità verrà bene il maneggiar letami, e spanderlo à campi, e se questo paresse strano, si raccordino, c'hò detto, che il letame gioua al campo per mezzo dell'humidità, la quale, quanto più sarà fauorita dall'humidità della Luna, tanto sarà il letame più perfetto, e si vede certo, ch'esso letame in simile stato della Luna genera più animali, come più abbondante d'humidità superflua.

Oltre di ciò il Sole per ordinario è più oscurato da' nubi dell'humida Primavera, e nebbioso Autunno, che nell'asciutto Vernò, & arida Estate, così la Luna è più risplendente l'Estate, & il Vernò, che nelle stagioni di mezzo, ond'è, che da gli Antichi era dipinta tirata da Un Cauallo bianco, & Un negro.

Forma il Sole la marauigliosa Iride col mezzo della pioggia minuta, altresì la Luna col mezzo dell'elevatione de' vapori nel suo nascere, ò tramontare, quando è piena, figura l'Ir.de, ancorche non di sì facile obseruatione, come quella del Sole.

Eclissi si il Sole mediante l'interposizione della Luna, trà esso, e la terra, che denota, che qual si voglia gran Personaggio puol' essere offeso da un minimo Fante. Eclissi si altresì la Luna, quando la terra interposta le cuopre i raggi del Sole, che diuria seruire à Grandi per memoria, che Un giorno coperti di terra faranno priui di splendore.

S'attribuisce al Sole l'inuentione della pittura, e dell' medicina, quella in riguardo de' lumi e dell'ombra, questo perche sotto nome, ò di Febo, ò d'Apollo, inuettore di questa professione, è da' Poeti cantato. Quant' all'ombra è ancor significata dalla Luna; ma in concorso dell'inuentione della medicina, si può attribuire alla Luna l'inuentione dell'Astrologia, perche se questa scienza viene dall'obseruatione, qual stella si può meglio osservare, che la Luna, sì per la vicinanza, e familiarità, che hà con terrestri, perochè trà Cieli quello della Luna è l'infimo, e del Mondo la Terra è la più infima parte, sì per la frequenza del vario suo moto, e rinouamento, e questo lo vediamo certo, mentre non v'è Villano, ancorche rozzo, che non offerui questo

questo pi
di discor
dourà se
na, sot
Conti
coltore,
hò volu

Et altrou

questo pianeta, e che della Luna non sappia discorrere, anzi tal Volta non ardisca di discorrerne contro i scritti de gli Astrologi, e questa ragione, oltre molti altre, douerà seruire per quiete di chi volesse opporre, che nel Libro intitolato Sole, e Luna, sotto la Luna solamente le operationi si descriuono.

Continua il concorso di questi due pianeti ne' presagi, cosa molti' Utile all' Agricoltore, quali perche da Luigi Alemanni ottimamente furono descritti, li suoi versi hò voluto qui riferire.

Grandini, piogge, neui, lampi, e tuoni
Tempestosi, e crudel ci porta Apollo.
Ou'incontri Saturno, ouunque il guardi
Folgori, venti, e giel raddoppia in terra
(Benche sì dolce sia) s'ei corre à Giove,
S'al bellicoso Dio rabbiosi, e secchi,
E caldi fiati hauiam, ne stanno in posa
Trà i liti Sicilian l'eterne incudi,
Con più terribil suon procelle, e turbi,
Qual'hor Libra, ò Monton pareggia i giorni,
Saette al caldo Ciel, poi folte neui
Quando è più breue di dal quinto fuoco
Nascon dou'ei tal'hor riuolge il guardo
Nel gran Superior; se Giove ha in vista
Tempestoso pur vien, ventoso, e torbo,
Ne per noua stagione la voglia cangia.
S'il gran Padre, e Figliuol, c'hebb'ogn'hora
Sì diuerso il voler, s'incontran pure
Torbido, e graue humor, tempeste, e fuoco
Mandan per l'aria, e fanno al mondo fede,
Che mai nulla frà lor fù pace, ò tregua.

Et altroue. Qual hor Delia vedrem contraria, ò gionta,
O che dal quart'albergo irata guardi
Quel pianeta crudel, che mangia i figli,
Piogge porta in April, nel Luglio nebbia,
Gran pruina all'Ottobre, e neui al Verno.
Quando il Padre riguarda, ouunque sia,
Rende in ogni stagione dolcezza, e pace.
Scaccia il freddo, e l'humor, ch'al mondo troua,
Mirando Marte, e quand'incontra, ò guarda
Ben vicino il fratel; turba ogni stato,
L'onda, l'aria, il terren rimoue, e cangia.
Con la Ciprigna Dea, secondo i tempi,
Humor reca, e calor, pur nebbia, e neui
L'Autunno, e'l Verno, ma sciau, e piane,
Che dal Regno d'Amor non cade alprezza.

Prefagi
gi della
Luna,

Col Diuin Messaggier mai sempre quasi
 Suol i giorni voltar ventosi, e foschi.
 Tutto quel, che diciam, la vaga Luna
 In men di trenta dì compie, e rinoua.
 Trapassando in viaggio hor questo, hor quello
 Fanno effetto quà giù secondo il loco.

Chiamà Omero il Sole Centimano, in riguardo de gl' innumerabili officij, e beneficij, che ne fà, i quali al recitarli è impresa impraticabile, ma vno frà gli altri m'è parso tant'utile, e comodo al villeggiare, che haurei creduto errore il tralasciarlo, ed è con l'ombra il significare l'hore, che se bene da diuersi sono stati insegnati Varij modo di formare horologi solari, e con Varij instrumenti, e scienze, il modo però pratico, per la facilità, hò giudicato à proposito ponerlo.

Modo
 di far l'
 horolo
 gio so-
 lare.

Fermisi vn'horologio solare, di qual si Voglia sorte, ò con chiodo, ò con cera, ò con altro, sopra Una tauola mouibile, e questo potassi chiamare l'esemplare, ò il magistrale, come quello, dal quale si deue imparare; sopra la stessa tauola si ferma ancora la carta, ò tela, ò altro, oue vuoi fare l'horologio nuouo, in mezo la quale si pone lo stile, ò Vogliam dire Gnomone, con quest' auuertenza, che se lo stile sarà alto vn palmo, la materia, oue si vorrà delincare l'horologio, sia longa dieci palmi, e larga cinque. Questo addattato, e posto al Sole si considera, che dalle 9 hore fino alle 23. il Sole puol seruire con l'ombra, e che perciò nell'horologio esemplare sono 14. linee deriuati, ò denotanti le dette hore; e tanto ne deu fare nel nuouo: Hora tū Volteggia tanto la tauola, ou'è sermato l'esemplare, & il nuouo horologio, che l'ombra dello stile dell'esemplare tocchi, e giunga giusto l'estremità della linea, che denota l'hore 23. & offeruato all'hora, oue l'ombra dello stile del nuouo fornisca, iui fà vn punto; indi Volta, ò piega la tauoletta dall'altra parte, e fà che l'ombra del Gnomone, e stile dell'esemplare tocchi l'altra estremità della sudetta linea del'hore 23. & allhora segna nell'horologio nuouo vn'altro punto, oue l'ombra del suo stile fornisce; poi con la riga da vn punto all'altro tira vna linea retta, e così haurai formato la linea dell'hore 23. e con questa regola potrai formare non solo tutte l'altre tredici linee, ma ancora la linea meridiana; e con questo facile, e presto modo per tutto, oue sia Sole, & in piano, ancorche ineguale, potrai fabricare horologi, auuertendo ne' luoghi ineguali, di fare più punti per assicurarsi meglio della rettitudine.

Ma sappi, che se bene hai fatto vn'horologio solare, mentre non lo situi giusto; cioè con la linea meridiana Volta Verso mezo giorno, che l'horologio non stard bene: Per far questo ti puoi seruire della calamita, sia in bussola, o sia in horologio solare, à questo solo destinata, perche secondo, ch'ella ti mostrerà la linea meridiana, e tū aggiustarai la tua nel medesimo modo; ma caso non hauesti comodità di calamita, potrai fare nel luogo, oue vuoi situare l'horologio, vn circolo col compasso, e nel centro ponere vn stile, ouero vn chiodo, ouero vno stecco, & offeruare, quando la mattina l'ombra di questo stile alzandosi il Sole, tanto s'abbreuia, che gionga giusto al segno, ouero alla circonferenza del circolo, iui farai vn punto. Dopo il mezo giorno offerua similmente, oue dall'altra parte di questo

circolo

circolo giugna la sommità dell'ombra di questo stile, secondo, che s'allonga mediamente l'albissarsi del Sole, ed inui fa vn'altro punto. Leua all'hora lo stile, e ritroua il mezzo trà due punti fatti nella circonferenza del circolo, ed inui fa vn punto, dal quale con vna rigbetta tira vna linea retta, che vada à ritrouar il punto del centro di detto circolo, oue tra lo stile, anzi che passi detta linea più oltre, quanto à te pare: e questa linea sarà giusta la meridiana di quel luogo, esito, oue haurai fatta questa operatione; anzi se volessi saper sempre il mezzo giorno, ouero l'hora di nona, tu con vno stile posto sopra vna fenestra, ritrouata nel sudetto modo la linea meridionale, ogni volta che l'ombra di detto stile terminerà sù questa linea, sarà mezzo giorno. Similmente offerua, oue termini l'ombra dello stile à hore 14. ed inui fa vn punto, poi offerua, oue dall'altra parte alle hore 19. termini la sudetta ombra, ed inui fa vn'altro punto, dall'vno all'altro fa essere vna linea retta, ed ogni volta, che l'ombra terminerà sù questa linea, sarà hora di nona.

Modo
di ritro
uar l'
hora di
Nona.

Maggior diligenza, e scienza richiede il far horologio nel muro, per causa della declinatione maggiore, ò minore di quello, hora à Levante, hora à Ponente, sopra di che ne sono stato scritti volumi, tuttauia l'infra scritta operatione, se bene vn poco longbetta, parrai assai facile, & intelligibile. Si pianta nel muro lo stile, (quale se fosse più grosso nella sommità, denoteria meglio il fine dell'ombra.) Il primo di Maggio nasce il Sole à hore 10. all'apparir dunque de' suoi primi raggi sopra il nostro orizzonte, tu volta vn'horologio da polue, e quando sia scorsa tutta l'hora, saranno 11. hore, e tu farai vn punto, oue termina l'ombra dello stile, e nello stesso tempo torna à inuolger l'horologio, poi sopra il punto fatto scrivenci il numero 11. indi quando sarà fornita l'altra hora, e tu segna vn'altro punto, oue termina l'ombra dello stile, e col numero 12. lo noterai, e così seguirai facendo punti ogni hora, sino che hai Sole. Li 29. dello stesso mese leua il Sole à hore 9. e tu nello stesso sudetto modo volta l'horologio da polue, qual fornito segna vn punto all'estremità dell'ombra dello stile, con il numero 10. del qual punto però per adesso non te ne puoi seruire, perche nell'intercedente operatione del primo di Maggio, non hai potuto signare il punto dell'hora 10. ma seguita, e riuolta l'horologio la seconda volta, e questo fornito, oue termina l'ombra dello stile, segna vn punto per l'hora 11. indi torna à voltare l'horologio, e mentre, che quest'hora scorre, tu con vna rigbetta tira vna linea retta, dal primo punto fatto per le 11. hore, il primo del mese à questo punto, che pur adesso hai fatto, e procura, che con la stessa retitudine questa linea trapassi; e s'allonghi più de' sudetti punti, quanto pare à te, perche queste linee potrai aggiustar poi ne' Solstitij, e vedrai, che sempre à hore 11. l'ombra del Gnomone terminerà sù questa linea, e con questa regola, e modo facendo le altre linee di tutte l'hore, formerai vn horologio Verticale, giusto, e buono. Si potria ancor seruire d'vn'horologio orizzontale, ouero da calamita, col quale potrai fare l'operatione da ogni tempo, perche secondo, che il di lui stile mostra vn'hora, puoi signar vn punto, oue termina l'ombra dello stile piantato nel muro, come di sopra, e così da inui à 15. ouero 20. giorni offerrare di nuouo il terminar dall'ombra dello stile dell'orizzontale, se del verticale, quale sarà vn poco di distance dal primo punto, & inui come sopra tirar la linea, tenendola, retta ne due

punti, anzi trapassando con la stessa retitudine i punti fatti, come di sopra s'è detto. Potriasi similmente oprare con un'orologio materiale, di questi, che mostrano, e suonano le hore; ma perche tal volta vedo questi esser più tardi de' solari, sarà necessario haucro aggiustato l'antecedente giorno, con la linea meridionale, & ancora osservare se il giorno dell'operatione vada giusto con la sudetta linea meridiana, la quale potrai formare in uno de' sopranarrati modi, e con lo stesso orologio materiale aggiustar l'altro punto, per far la linea dell' hora 10. alla quale non hai, che un punto. Resta, che sappi, che con questa maniera puoi ancora fare horologi Orizzontali, cioè in piano, & ancora sij informato, che in caso di nuuolo, o altro accidente, puoi differire, ouero anticipare due, o tre giorni il dì primo di Maggio, si come il dì 29. ouero Valerti del mese di Luglio, quando il Sole circa li 13. leua à hore 9.

Dà ancora la Luna qualch'aiuto di sapere l'hore della notte; per intelligenza di che sappiassi, che dal Nouilunio fino al Plenilunio, essa Luna tarda ogni sera il suo tramontare quattro quinti d' hora, quali in quindici giorni, ridotti à hore, fanno dodeci hore; dopo il Plenilunio comincia à trattenere il suo nascere sopra il nostro Orizzonte similmente quattro quinti d' hore, come di sopra. Hora Volendo sapere à che hora tramonta la Luna, uaccioche l' Agricoltore sia informato, quanto possa sperare dal fauore del lume di questo pianeta, o per lauare, o per fare, ouero ordinare viaggi, bisogna, che sappi quanti giorni sono, che si è seguito il Nouilunio, ouero il Plenilunio rispettuamente, e dopo con la sudetta regola di quattro quinti ogni sera saprà à che hora tramonti, o nasce la Luna, come per esemplo, saranno dieci giorni dopo il Nouilunio, moltiplica il 10 per li quattro quinti, che saranno 40. quinti d' hora, per ridurli ad hore diuidili per cinque, e vedrai, che saranno 8. hore di notte, e con l'istessa regola, sapendo le giornate dopo il Plenilunio, saprai ancora quanti quinti d' hora tarderà à nascere, quali potrai ridurre ad hore, come di sopra; e ci ancor scienza, quale col mezzo di certo istrumento insegna l'hore particolari dell'ombra della Luna, ma la difficoltà, e lunghezza causano, che mi paia, che il nostro Economo si possa contentare della facilità, e comodità sudetta. Resta però da dichiarare, sì per questo effetto, sì per altri, come possa saper si non solo il Nouilunio, e Plenilunio, ma ancora li quarti della Luna, per intelligenza di questo già hauemo detto di sopra, che la Luna per arrinare alla congiunzione del Sole fa il suo corso naturale in poco meno di 30. giorni, e questo è quell' istesso viaggio, che il Sole fa in 365. giorni, & un poco meno d' un quattrino di giorno. Ma sappiassi, che la Luna fa questo viaggio con maggiore Velocità del Sole, con un'altra Via però, perche dodeci lunationi compisce in 354. giorni, sì che per giungere alli 365. giorni del Sole, ci mancano Undeci giorni, e questi sono, che seruono per Epatta, con l'Aureo numero, come si dirà, perche è prima necessario sapere, che cosa è quest' Aureo numero, e saperlo ritrouare; per intelligenza di che la Via per oue camina la Luna mouesi ancor lei, & è diuersa dalla Via del Sole, detta Ecclittica, e perche s'incontra due volte necessariamente à trauersare, o vogliamo dire intersecare, detta Ecclittica; questa intersecatione chiamasi in un luogo capo del Dragone, e nell'altra la coda del Dragone, e quando incontra à fare la quintadecima della Luna in que-

Modo
di inter-
nar l'
Aureo
nume-
ro.

questa in
clisse So-
in 19. a
serue
mille
za
1645.
re o nan
Arco
e l'vno
Anno se
quanti 3
1644. p
Marzo,
ne viene
giorni de
al nume
con Veri
mai a 30
lende, e
Decem
starà
comb
e mezo
giorni, e
corso de
varie cos
de' mesi
Dice
deci mesi

Altri

questa intrefcatione, all'hora è l'Eclisse Lunare, ma quando ci fa il coito, è l'Eclisse Solare. Hora questa Via della Luna, che si muoue, il suo Viaggio compifce in 19. anni, e questi seruuono, ouero questo numero, in riguardo di questo Viaggio, serue per trouare l'Aureo numero da ogni tempo; oncor in Villa, senza Libri; Al millesimo dell' Anno, che corre, aggiunto vn'anno, si diuide per 19. e quello ch'auanza è l'Aureo numero, come per essempio siamo 1644. se gli ne aggiunge vno 1645. il 19. in 1645. c'entra 96. Volte, con l'auanzo d'vndeci, e questo è l'Aureo numero, così nomato, perche in Atene scriuenasi con caratteri d'oro; questi Aureo numero moltiplicasi col sudetto numero, auanzato dal corso del Sole, e l'vno, e l'altro sono vndeci, e dicesi 11. via 11. fa 121. per la correctione dell' Anno se ne leuano dieci giorni, resta 111. da questa somma se ne leua o sempre quanti 30. ci capano, cioè tre volte, e restano 21. e questa è l'Epatta di quest'anno 1644. perche questo numero 21. accresciuto col numero de' mesi, principiando à Marzo, non al primo giorno, ma dall'ingresso del Sole in Ariete, al numero, che ne Viene, si vede quanto manca, per compire il numero di 30. e dicesi, che à tanti giorni del mese fa la Luna, verbi gratia, il mese d'Aprile di quell'anno s'aggiugne al num. 21. vno, che sono 22. per giugner à 30. ce ne mancano otto, e tu dirai con Verità, che auanti poi agli otto d'Aprile farà il Nouilunio, perche non giugne mai à 30. giorni, ma passa i 29. caso che il numero dell'Epatta, e quello delle Calende, cioè de' mesi, passasse il numero 30. come se si volesse saper il Nouilunio di Dicembre, perche aggiungendo al 21. il 10. fanno 31. e tu all'hora leua il 30. e resterà vno, col quale aggiungi 29. che saranno 30. e tu dirai che circa li 29. di Dicembre farà la Luna nuova. Saputo il Nouilunio, con l'aggiunta di sette giorni, e mezzo, poco meno, si forma la prima quarta, con alretantagionta, si fanno 15. giorni, e si dà la quintadecima, e così il resto. E questa basti non tanto per il concorso de' beneficij, & operationi di questi due pianeti, quanto per intelligenza di varie cose, circa queste Stelle, in seruizio di quanto si dirà, e passiamo al particolar de' mesi.

Dicesi il mese secondo Cicerone, dalla misura, perche misurato l'Anno in dodici mesi, in quelli sono compartiti i giorni di detto Anno in questa maniera.

Absoluit cursum duodenis mensibus annus,
Quatuor hebdomadas mensis complectitur vnus,
Hebdomada est septem rursus distincta diebus,
Quæq; vies constat viginti quatuor horis;
Nec tamen integris numeratur partibus annus,
Tercentum cum sexaginta quinq; diebus.
Perficitur, si sex tamen addas insuper horas
Integer inde dies quarto fit quolibet anno,
Hinc bissextilis tum deniq; nascitur annus.

Altri l'hanno più largamente, & in a tro modo con mesi solo compartito.

Iulius, Aprilis, September, & adde Nouembrem,

Hi denos ter habent dinumerantq; dies.

Hinc omnes reliquos menses ex ordine Iani,

Vnum;

Ecclit.
se Solare.
Ecclif-
le Luna
re, come
luceda.

Epatta,
e modo
di intro-
uarla.

Vnum, & triginta quemq. tenere ferunt;
Februus at tantum viginti continet octo,
Si bis flexilis non tamen annus erit.

Il che volgarmente, e truiamente si racchiude in questi versi.

Trenta di hà Nouembre, Di vent'otto ve n'è vno,
April, Giugno, e Settembre, Tutti gli altri n'han trent'vno.

Chi pri-
ma il di-
uidesse.

*Fu ancora prima da Romolo diuiso l'Anno in dieci mesi, poi da Numa suo suc-
cessore, con molta prudenza glie ne furono aggiunti due, come fu detto.*

Romulus Iliades cum iam noua regna teneret
Mensibus in Latio quinque bis annus erat.
Mouerat hanc rerum ratio: tempusq. fefellit
Repulit errorem temporis arte Numa.

Statua
eretta
da Nu-
ma.
Genna-
ro.
G an-
dezza
dell'A-
gricol-
tura.

*In riguardo ancora de' sudetti 365. giorni, crebbe il sudetto virtuoso Numa una
statua di Giano, nelle cui mani si scorgeuano 365. linee, figurante il sudetto nu-
mero de' giorni, & il primo mese dal sudetto nome di Giano, Genato chiamò, e
questo forse, perche dipingendosi con due faccie, volesse alludere, che vedesse
l'vno, e l'altr'anno, ma il dipingerlo così effettivamente fu attribuito, perche ha-
uendo imparato Giano da Saturno il modo di coltiuare la terra, piantare, & inse-
rire d'alberi, gli donò la metà del suo Regno, quale gouernandosi con molta pru-
denza, mediante il discorso, e gouerno di due sapienti Regi, e con molta quiete, &
abbondanza, per mezzo dell'Agricoltura insegnata, onde fu detta l'età dell'oro:
n'auenne, che cominciò in lode, & esultatione de' sudetti Regi uniti ad impri-
mere monete con due faccie. Ecco dunque come l'Agricoltura guadagnò mezo*

Confi-
derna-
zione
p^a.

*regno à Saturno sbandito, come da lei principiò l'uso di battere monete, e pose
il primo nome al Mese; A queste attioni concorsero tre Regi, Numa, Giano, e
Saturno; di questo mese, piamente considerando, si solennizza la festa nella quale
tre Magi, o Regi adorarono Christo nato. E se bene ogn'vno è certo, che Saturno
non fu mai Dio, ad ogni modo si conosce, che l'insegnamento dell'Agricoltura
causò, che fosse hauuto per Dio, e con questa ragione quel pianeta fauoreuole al-
l'Agricoltura fu chiamato Saturno, di natura freddo, per la lontananza del Sole,
la cui raggi debilmente ricene, e secco per la distanza dalla terra, e da' suoi vapori,
da che ne viene, ch'è chiamato nemico, e distruttore del genere humano; hà però
qualche naturale calidità, come ogn'altro pianeta, con la quale insuflisca fauore-
uolmente alle piante, si come non è remoto à farli sentire per accidente humido, e
bene influire con altre buone qualità all'Agricoltura utili, e massime con l'aspet-
to della Luna, la quale essendo in Cancro, o Capricorno, o Libra, si sarà in Sestile,
o Trino, con Saturno, sarà tempo atto à seminare, e piantare qua ch'è al bore, & at-
tendere all'Agricoltura, & il tutto con diligenza, e frequenza si potrà desequire, si
come il piantare Vigne, quando sarà la Luna in Toro, e negli aspetti di Saturno,*

Quali-
tà di Sa-
turno.

Situa-
zioni di
Saturno,
e la
Luna,
vili per
l'Agricoltura.

*ma vorria essere ben disposto, non peregrino, ne retrogrado, ma di aspetto bene-
fico di Giove, e Venere, e sopra il tutto libero totalmente de' raggi di Marte, col
quale solo hà dominio sopra la Lente, Cicerchia, e Cipolle; ma con Giove fauori-
sce il Riso, e le Fave; con Venere, e Giove l'Vna; con Mercurio i Meloni; con la
Luna*

Luna i Cucumeri, Zucche, e Cetrioli; domina ancora trà l'herbe le Venefice, e trà gli arbori il Cipresso. Nò diffidi il poco pratico d'Astrologia il sapere trouare questi aspetti, perche si publicano ogn'anno virtuosissimi, e curiosi Lunari, che quelle situazioni di Cielo, di giorno in giorno ti dicono, secondo, che succedono, sopra li quali affidato, hò ardito di consigliarti à qualche osseruazione di Stelle, Vedendo, che da gli Antichi molto s'osseruaua.

Questo Mese, ch'è sotto la protezione di Giunone, fù ancora chiamato Iunario, & altri Vogliono, che dicasi Ianuarius, perche sia la porta del' Anno. Noi Gennaio dalla generatione lo potressimo stimoleggiare, perche di questo mese le piante concepiscono quei germogli abbondanti di frutti, quali à primi tempi si preparano di esporre. E il più rigido di tutti, e se bene si diranno molte operationi da farsi in campagna, s'intende però quando sia promesso dalla stagione, perche si sa bene, che quando è coperta di neue, come per lo più auuiene, ouero bagnata, non si può operare cosa alcuna in essa, all'hora si potrà esequire quanto dice il Padouano.

Fecundus Ianus calices escamq; tepentem
Poscit, at arcenda est corpore legnities.

Tuttavia l'hauemo veduto alcuna volta passare, come vna vaga Primavera, che n'hà corteficato, si bene di questo mese nascono, ò tramontano Stelle, quali secondo gli Antichi sono pluuiose, ventose, e minacciano neue, e ghiacci, in ogni modo queste, si come ogn'altra Stella, possono tal volta essere situate in maniera, che i pregi di qualche beneficio repriua i suoi mali influssi, e però il discorrer di queste, e nell'Agricoltura l'osservarle, è difficile, e fallace impresa.

Ente al Sole li 19. ouero 20. di questo mese, nel qual punto finisce la bruma, nel segno del'Acquario.

In medio Iani madidi stat sidus Aquari.

Della triplicità aerea calda, & humidà, con che è nociuo, è destruttino ancora d'alcun seme, e massime con l'humidità, e però dice si Gennaio fa il peccato, e Maggio n'è incolpato, e di questo mese è la poluere, s'aspetti longa inuernata, e però è proverbio: Se la mosca ti vede il Gennaio, Contadino serua il pagliaio, non per questo indica mai raccolto, perche dice; Polue di Gennaio carica il solaio, e Gennaio secco, Villano ricco, il tutto però bisognaria, che seguisse con freddo, perche quando Gennaio mette heba se hai grano, e tu lo seiba, e questi sono i più certi presagi di quanti si raccontino di questo mese. Quando la Luna è in Acquario (perche ogni mese passa per tutti i segni del Zodiaco) Viene bene l'Agricoltura de gli horti, l'insitione, ed il piantare, si come il medicarsi.

Leuar del Sole { A di 1. hor. 15. min. 14. Mezo di { hor. 19. min. 37.
 { A di 15. hor. 14. min. 54. { hor. 19. min. 27.

Nel Campo. Si conduce il lettame ne' prati, e di Cavallo, ancorche non smaltito, & ogni polue di fenile, ò semi d'herba, ò di Via, ò scopature di case, & ad ogn'albero, mà ben digetto, e che non tocchi le radici, e s'incorpora nel lauare quella terra, nella quale si vuole seminare qualche legume. Si semina Vicia, Cicerchia, e Lupino, & ancora Marzola, quando corra stagione temperata. Si fan-

Come
ressa il
la tere
fate
lo laro
del Cr-
lo.

Quali-
tà di
questo
mese.

Sole in
Acqua-
rio.

Operati-
oni à
Luna
cresce-
te.

fanno propagini sì di Viti, come d'alberi, quando il Cielo, e la Terra lo conceda. Si potano ogni sorte d'alberi, e Vite giouani dalle quali si desiderano molti, e grossi capi. Si leuano i seccumi da frutti, & altri alberi, d'quali ancora si lauora ai piedi, e si liberano da misco, e si possono ancora trapiantare, se la stagione sia dolce, e che non geli. Si tagliano boschi per far fascine, ogni volta, che le frondi secche cadino, che se non succedesse, bisognerebbe aspettare i suffguenti mesi, e si mondano castagne per farne farina, la quale di questo mese viene bene incassare, & ammassare. Si spande il trifoglio ne' campi. Si piantano, e seminano castagne, e fratte, e si mondano le canne.

Nel Cortile. Si pongono Gulline per hauere Polli primatini. Si fa oglio d'oliua, e di noce, e di seme di lino, e di rape, s'ingrassa, & ammazza il Porco, si come Capponi, Cappone, e Galli d'India.

Nell'Horto. Si pongono a nascere tutti gli ossi de' frutti in Vasi, come s'è detto, si come i cappari ancora. Si pianta, e trapianta ogni hortaglia, se l'aria, & il terreno lo comportano. Si piantano ottimamente rose. Si propaginano, e s'inscrifcono, si come il mandorlo, azarolo, e nespolo.

Nel Campo. Si potano Viti su gli alberi passata la Festa di San' Antonio, Un' hora dopo il Crepuscolo della mattina, e si tralascia un' hora auanti il Vespertino, insieme con qual si voglia albero, & in particolare Salici, e Froppe. Si tagliano pali per Vigne, pertiche, e perticoni per fare cerchi, d'altra cosa, ogni legname da fabricare, da far botte, o altro, Venchi, e giuestre per Viti. Si conduce lettame ne' campi, ben smaltito, oue di cortosi vogliano ponere marzadelli. Si seminano ottimamente le Faue, ed ogni legume primatino.

Nel Cortile. Si tramuta il Vino.

Nell'Horto. Si conduce il lettame ben smaltito, e quello s'incorpora nella terra per seminare, o piantare agli, e cipolle, piselli, o roneglia, fava primatina, e grossa, finocchi, spinazzzi, latuche, latuchoni, rucola, cauoli, radice, & ogni hortaglia, quale ancora seminata l'Autunno si trapianta ne' luoghi solui, e quando il terreno sia sano.

Nel Campo. S'ara la terra asciutta, preparandola per Faue, Miglio, Melega, Fagioli, Canepa, Lino, e simili, e si vanga per il sudetto fruttio, qua terra si misura, oue si debba porre la Canepa, e Legami, per accorgersi di frode; Si cauano li zocchi de' boschi per seminarci; Si pota ogni albero per fare fascine; Si fanno legne d'abbruggiare, le quali se bene si possono fare da tutti i tempi, viene meglio per l'abbondanza dell'opre i mesi del Verno; Si cauano fossi per scolare i campi, le loro ripe s'estirpano da virgulti, dopo si gettano in mezzo al campo; Si cauano fossi di nuouo, per piantarui alberi, e viti dentro; Si fanno buchi da piantoni, e frutti ne' quali si pone lettame.

Nel Cortile. S'ingrassino Capponi, Cappone, e Galli d'India; Si rinolge, il lettame leuando dal sterquilino, o buco il fatto da S. Martino fino a quello tempo, accioche il da farsi vada nel fondo della buca, rinolgesi ancora il locco, massime quando è neue; Si guerna la colombaia con melega, o vinaccio i; s'espongono li burgazzi, o ceste al freddo. All'api, mancando il cibo, se gliene dà

A Lu-
na ma-
cante.

Indif-
ferente
mente.

dà nel m
go al' n
N
sosten
Può
non ti
Stalla
nel fen
duca in
questo
ogni ma
Venuto
meglio
ararun
re, agn
fa haue
Di qu
nel pot
ne con
ti, e fru
mà bifog
fascine,
Si cae
Martori,
Si pigl
lacci, To
con la la
L'ordi
come se n
ancora le
partire b
ri, qual pr
senza la f
Statuar
& à p
Cigna
Capponi
medef
Mortade
seruita

ad nel modo detto, e non essendo molto freddo, comodamente si portano da vn luogo all'altro.

Nell'Horto. Si scuotono le pergole da nueue, e se gli pongono forconi per sostentarcoli.

Puoi considerare, che famiglia habbia il tuo Contadino, e quel Seruitore, che non ti paia à proposito. farlo mutare il prossimo Marzo, lo stesso auuertire nella Stalla, quali bestie siano atte à lauorare la tua possessione, auueriti ancora, che se nel senile, o teggia fesse di molto strame ad opiare, che con bestie aduentire l'ordina in lettame, con suo vrile, quello che con le sue non può smaltire; e perche in questo mese sono frequenti le pioggie, e neui, dalle quali ne viene l'otio, causa di ogni male, perciò di questo mese si rubbano più pollai, che a' altro tempo, onde n'è venuto il prouerbio; Il mese di Gennajo non lascia Galline nel pollaio, ouero meglio in riguardo dell'otio; Rusticus magis optat, hoc mense huius, quam aratrum in agro conspiceret, e perciò sarà bene farli accomodare, e aggiustare, aguzzare, e addattare ogn'istromento rustico, acciò che scoperta la terra, possa hauerli pronti al lauoro.

Di questo mese s'è più pregiudizio il Contadino al Padrone, che d'altro, poiche nel potare taglia tronconi d'alberi per far fuoco, paga le Donne, che fanno le fascine con li rami comuni tagliati, nell'estirpare non ha riguardo lasciare arbusci, vititi, e frutti, per far meglio l'estirpato, dicendo essere sua regaglia, che non è vero, mà bisognerebbe che gli arbusci, ed i rami, che sono pe'l gambo de gli alberi, fossero fascine, ed i spini sono la loro regaglia.

Si cacciano di questo mese Lepri, Capri, Porci cignali, e spinosi, Tassi, Volpi, Martori, Faine, Lupi, Lodre, o Lontre.

Si pigliano Starne con la cantarella, Fagiani, Coturnici, Beccaccie con rete, e lacci, Tordi, Merli, e altri Vccelli col palmone, i Franguelli à frugnoli, Lodole con la lanciatoia, Anitre, Oche, Cigni, Foleghe, Grue, e ogni Vccello da acqua.

L'ordine tenuto ne gli antecedenti Libri di dire dopo la continuatione delle cose, come se ne serua in Cucina, richiede, che dopo le mensuali operationi si scrivano ancora le viuande più frequenti in ciaschedun mese, e secondo, che si possono cominciare hor'in cene priuate, hor'in pransi sontuosi, hor'in desinari ciuili, e ordinari, qual praticato, qual da potersi esser eseguite; e acciò che questa parte non resti senza la sua eruditione, Gabrielle Maurizio di ciaschedun mese così s'oberzaua.

In Canis sit pinguis Aper, Capus, atq; Iuuenti.

Grata tibi hæc primus fercula Mensis habet.

Statua rappresentante questo mese di zucchero, & amito, con mato biaco, Primo & à' piedi il segno d'Acquario, in vna mano vn dardo, con cui ferisce vn seruitore Cignale, fermo da vn Cane Corso nell'altra vna corona di fiore eterno. di Cenedenza. Capponi in gelatina d'ambra, circondati di monticelli della stessa, e della medesima, gettata in cappe di S. Giacomo. Mortadella Bolognese in fette, tramezzata con fette di limoni lauorate, seruita sopra frondi di Mortadella.

Biscotti

Biscotti alla Sauoiarda, seruiti sopra saluietta, con fiori finti per regalo.
 Lepre in pasticcio, fatto in forma dell'istessa, seruito freddo.

Malagiar bianco gettato in piatti, ò in formette, seruito con zucchero.

Sorso di zampetti di Porco, fatto, come s'è mostrato.

Vua fresca seruita in tazze sopra fronde di melangoli.

Pauone salpamentate, poluerizzato con polue di mostaccioli, seruito in piedi col suo collo, coda, come se n'orna viuo.

Testa di Porco cotta in vino, poi inuolta in canepaccio, come s'è mostrato, seruita in fette sopra verdura.

Câtucci insuppati in Maluagia, seruiti sopra tazze, e regalati di zucchero.

Primo seruitio di Cucina. Minestra di trippe di Vaccina ripiene, seruite con pane sotto, tramezato con cacio tenero, regalata con pepe rotto, mentuccia, e formaggio grattato.

Tordi tramezati con Salciccia fina, cotti nello spiedo, seruiti con paste reali, e melangoli.

Bragiole di Porco saluatico, con fiore di finocchio, cotte alla gradella, seruite con salsa reale, circondate con fette di pane vnto, ò vogliamo dire goloso.

Tomaselloni tramezati di fette di Ceruellato, altrimenti Sanguinazzo, fritte, regalate di lauori di paste fritte.

Fegatelli di Capponi inuolti in rete di Porco, tramezati con polpette di petti di Capponi, e seruiti con salsa bastarda.

Secundo seruitio di Cucina. Cotornici lessi coperte di cauoli fiori, e ventresca.

Spalla di Porco cinghiale cotta stufata in brodo lardiero, con frutti di uersi, seruita col suo segno.

Polpettone di Vaccina battuta, fatto in bella forma, fiorito di fettoline di Zucca condita, e pistachi.

Cappone ripieno, cotto lessi, seruito con pane sotto, coperto di cardi, ceruellato fino, cacio grattato, e pepe rotto. *Salsa verde.*

Pasticcio brodoso di coscia d'animale, con dentro la sua salsa.

T 2o seruitio di Cucina. Gallo d'India cotto arrosto, pieno d'Vccelletti, ornato di faucie di limoncelli, fette di zina dorate, e fritte.

Anitre saluatiche grosse, ripiene di frutti siropati, sottestate, regalate con paste reali. *Mostarda fina.*

Gallina capponata ben scolla, affagianata, circondata d'offelloni pieni di cotognata.

Longia di Porco cotta allo spiedo, seruita con melangoli tagliati in fette, Capari di Genoua, e salsa di Cipolle.

Lombo di Manzo, di molto tempo morto, cotto arrosto, vestito di rete di Porco, regalato di petroselli fritti, seruito con mostarda regia in casette di pasta.

Grostatà di Pera.

Maroni cald'arosti, seruiti con pepe, e zucchero.

Cardi } con pepe rotto, e sale. Mela paradise.

Seleri } Finocchi cardi.

Pera carauelle calde. Cotogne firo pate.

Pera cipolle fredde. Cacio di Parma in pezzetti.

Mela rose. Oliua senz'osso.

Di confettioni ogn' vno satisfaccia il suo gusto, ò la sua borsa, perche le nomarò solo, oue si sono seruite, e dalla quantità, ò qualità di quelle, ciascheduno potrà accomodarsi, si come d'altre viuande, ò pransi, ò cene, che fossero in altro mese, le potrà seruir in questo, ò queste in altri, pur che si possano hauere, ò che la stagione le richieda.

Cena tutta di Manzo.

Carne magra piccata, già cotta à lessò, seruita in insalata cō grane d'vua, di granate, vua pasta, e pepe rotto. (cello.

Lingua di Manzo salpamentata, seruita di fette regallata di fette di limo.

Mortadella di carne magra di Bue, e grasso di Porco, seruita spaccata.

Lombo di Bue secco al fumo, seruito piccato, ò grattato, con fettoline dello stesso attorno, regalato di melangole spaccate.

Minefra di midolla d'osso maestro.

Ceruella di Manzo perlessate, poi fritte, con salsa bastarda seruite.

Fegato di Manzo in intingolo, legato con oua, e seruito cō cacio grattato.

Zina di Vaccina cotta lessò, poi in fette dorata, e fritta, circondata di lauori di pasta, seruita con salsa di limoncello.

Bragiole d. Manzo ben battute, e meglio cotte, seruite con salsa di mandorle regallate con lauori di pasta.

Carne di Vaccina, stata in addobbo, poi infarinata, e fritta con Cipolle già cotte, seruita con agresto, e pepe.

Coscia di Manzo cotta lessò, piccata, misticata con grasso dello stesso, seruita con pepe rotto.

Trippa di Bue ripiena, cotta in tegame con aromati, & herbe odorifere.

Polpette di carne magra, e midolla ripiene, ligate nel seruirle con oua.

Pasticcio di lingua di Bue netta, e perlessata, circondata di lardo in fette.

Petto di Māzo dissolati, ripieno, inuolto in rete di Porco, cotto in forno.

Coda di Manzo ben frolla, lardata grosso, cotta arrosto.

Crostata di Mele apie.

Febrato è nomato da Februa Madre di Marte, ouero dal verbo Ferueo, perche la terra comincia à riscaldarsi; è così ancora detto dalla parola Februe, che vuol dire purgatione, perche a' Romani dal sudetto Numà fu ordinato, che di questo mese

Febrat
io.

N n

mese

meſe faceſſero loro purgationi, onde Ouidio.

Februa Romani dixere piamina patres.

Confideratio *ne pia.* Hora potriaſi due, che molto meglio ſerua l' uſo del dare la Candela à noi per purgarſi da errori; in luogo d'andar le Donne la notte per la Città con candele, e fi accole acceſe, come faceuano le Romane, imitando Cerere, quando cercaua Proſerpina rapita da Plutone, & ancora perche ſi come gli Antichi in queſte loro purgationi offeriuano lana, ſale, e farro, coſi il tutto ſi rappreſenti nella lana bombacina delle candele, nel ſale dell' acqua ſanta, con la quale ſi benedicono, & in luogo del farro, ch' Adoreum ſi chiama, con l' animo contrito ſ' adora il Vero Dio, à propoſito di che ſi cantato.

Februa dicebant quæcunq; piamina priſci,

Purgabant illis corpora neſtra prius.

Aſt ea, quæ nunc ſunt: ſint vt purgamina vera,

Dat Dea ceram illis purificata fidem.

A latè Pontificum poſcuntur februa mane,

Illaq; poſcenti candida cera datur.

Qualità *di queſto meſe.* Queſto meſe è ſottopoſto aſſai à Tramontana, quale accreſce aſſai di ſoſtanza la terra; è ancora Vario, perche hora è gran freddo, hora è aria temperata, con le quali molte varietà è preſagio di buona raccolta, onde ſi dice, Pioggia di Febbraio empie il Gianaio: E ſe Febbraio febreggia, Marzo campeggia; perche quando di queſto meſe piono aſſai, denota abbondanza, e maſſime d' Vua, e di Fieni, e forſe per queſta cauſa gli Antichi lo conſtituirono ſotto la tutela di Nettuno.

Circa il dì 19. entra il Sole in Peſce.

Sole in Peſce.

Producunt duplices in Februa tempora Piſces.

Segno di triplicità *acquea cioè freddo, & humido, non è però lontano nel fine di queſto ſegno con qualche aria buona à darci à diuindere, che è precorritore della Primavera; non ti fidar però di qualche buon' aria di queſto meſe, perche alli 28. naſce il capo di Meduſa della natura di Marte, quale ſuol portar neue; quando la Luna è in Peſce viene bene il ſeminare.*

Leuar del Sole { *Adi 1. hor. 14. min. 20.* **Mezo di** { *hor. 19. min. 10.*
 { *Adi 15 hor. 13. min. 45.* { *hor. 18. min. 53.*

Opera
tioni à
Luna
creſce
te.

Nel Campo. S' ara ogni terra, pur che non ſia bagnata. Si pongono canneti, e ſiepi. Si ſemina il marzolo, la marzola, il timo, la ueccia, e la lente. Si potano Viti, & alberi giouani da quali ſi riticchino i rami longhi, & c' habbino triflurmi. Si tagliano boſchi per ſalcine, e con la ſopradetta oſſeruatione. Si rimondano i Salici. Si fanno propagini tanto di mori, e d'ogn' alir' albero, come di vite.

Nel Cortile. Si porgono le cuſe à le Galline, per hauere polli primaticij.

Nell' Horto. Si ſeminano biettoni, acetofa, cipolle, cauoli, roſcano, anſo, rucola, pimpineila, mora, praſemoli, ſinocchi, cappari, & ogn' inſalata. Si pianta ogn' herba, da radica la quale con tal' occaſione ſi di parte per moltiplicare, come lauri, ſaluia, recolitia, roſe, & aſparagi al tardo, e zucche primatiue, ſi come mortella, ſopo, timo, dragone, maggiorana, e ſimili, che di ramo ſ' appigliano ſe la ſtagione paſſa temperata.

Nel

Nel Campo. Si dà il lettame comodamente ad ogni campo, nel quale si vogliano porre legumi. Si semina fava, veccia, marzola, lente, lino, auena bianca, farro, & il grano marzolo. Si potano Viti, & alberi con sollecitudine, acciò che l'humore, che il seguente mese comincia ad alzarsi in abbondanza, resti in pochi rami, essendo proverbio appresso Spagnuoli; Che la vigna del distatto si pota l'Aprile. Si raccolgono i sorcoli d'alberi primatini, e delle Viti, per sotterarli, e servirsene a stagione più temperata. Si innestano però i nespoli, e gli azaroli: Al tardi si leuano dalle fioppe, e salici i piantoni, & i Venchi, per legare Viti, e siepi, e vimini, per far ceste, canestri, e simili, per l'qual'effetto si tagliano ancora le Viti albe. Si pianta ancora ogni vite, & ogni albero, e massime quelli da gomma, pur che il terreno sia sano, e che non geli.

A Luna mancante.

Nel Cortile. E' buono tramutare i Vini, e fare provisione di venchi.

Nell'Horto. Si pone a nascere ogni osso di frutto, o di seme per germogliare, e trasporre nel semenzaio, quando non si fosse fatto l'antecedente mese, che faria assai meglio. Si seminano cipolle, anisi, spinacci, scelerri, cauoli, & ogni seme d'erba, la quale si vogli, che tardi a far seme. Si piantano piselli, asparagi quando non geli, agli, scalogne, e si potano cappari, e si trapiantano.

Nel Campo. Si laura ogni terra, tanto con l'aratro, come con zappa, e vanga, si come si fanno fossi, buche, e scassato per piantamenti. Si nettano i prati, e se ne leua ogni virgulto, si come s'estirpano da fossi, le cui ripe si gettano nel campo; è bene ancora riuedere argini, ripe, e difese da fiumi, chianiche de' fossi, acciò scegliano presto l'acque dalla futura Primavera, & è tempo di riguardare i prati grassi.

Indifferente.

Nel Cortile. Si pongono oua sotto Pauroni, Anatre, e Galline. Si dà melega a Colombi, e curata, e nettata benissimo la Colombaia, anzi imbiancata, s'attaccano le ceste, ouero burgazze, ben sbattute, e libere da ragni, cimici, pedocchi, e da ogni immondezza, nel modo detto. Si fanno coprire le Galline d'India da' lor maschi, e le nostrane ingrossate si mangiano, riceuendone le regalie da' Mezzadri, o Lauratori.

Nell'Horto. Si ci ritornano l'Api, e conoscendo il bisogno, ci si dà da mangiare nel modo detto, e con tal'occasione si liberano da tarme, ragni, e lucerte, che vi si fossero annidate; In questo mese viene bene il comprarle, perche dalla grandezza della cassetta, si conosca la lor bontà, e possono ancora trasportare comodamente. S'offeruano i frutti, c'habbino ruiche, e con fuoco si perdono.

Di questo mese, oltre i pregiudici già detti nell'antecedente, circa il potare, e vangare; nel fare i fossi, caua il Contadino solo quella parte, che è vicina alle Vie, d'Orti; per doue passa il Padrone, preiuppouendo, che si erida, che tutto il resto del fosso stia nel massimo modo, e da' fuochi leua pati, forche, forceile, e cerchi dall'estirpato, senza renderne conto: L'otto ancor di questo mese prenale assai, come, che oltre la mala stagione da laurare, uenghi il Carnuale, onde si può dire con Virgilio.

Rende gli etiosi il pigro Verno ond'essi
Dell'acquistato ben godensi allegri

Fanno à vincenda lor conuitti insieme;
A ciò far la stagion fredda gl' inuita,
Più de' piacer, che de' trauagli amica.

Seguitasi la stessa sudetta caccia di quello mese, usata di Gennaio.
Gallinas, Afros habeant tua prandia Gallos,
Februus algentes dum rotat Axe dies.

Definare di magro, e grasso unito.

Mustarda Regia.

Luccio coperto di Gelatina di Porco con zampetti dentro.
Crostini vno coperto di cauiale, e l'altro di butiro, seruiti sopra saluietta.
Presciutto in fette sottili, tramezato di fette di morena salata, cō limone.
Polpa di Cappone piccata, misticata con polpa di Langusta trita, seruuta
con oglio, aceto, vua passa, e granata.

**Primo
seruicio
di Cucina.**

Minestra d'Ostreghe, Tartuffi, fatta in brodo, ligata con ouo, e sugo di melangole.

Cusuzze tenere, ripiene di polpa di Cappone piccata, cō dito trito, e midolla, sottestate, e cotte in midolla; questa viuada si può usare vn'altro mese.
Ostreghe, creste, e barbe de' polli, tartuffi, ogni cosa tartuffiolati, e cotti con butiro.

Pagnotte ripiene di segatelli di pollo, e latti di raina, e conditi.

Cipolla ripiena nel modo, che s'è insegnato.

Tinca piena di Vitello piccato, cotta in brodo, seruuta con herbette.

**Secondo
seruicio
di Cucina.**

Pasticcio con tramezo di pasta, pieno mezo di pesce, e mezo di carne.

Cauolo ripieno, come s'è insegnato, e cotto arrosto.

Frittata ripiena d'ostreghe, code di gambari, e tartuffi.

Cappone cotto arrosto, con vn'anguilla nel ventre.

Calamaretti ripieni di rognonata di Vitella piccata, e condito trito, fritti in grasso.

Porchetta di latte, piena di polpette di Luccio.

Rauoli cō sfoglio, pieni di ricotta, midolla già cotta, pignoli, vua passa, tutti igati cō ouo, poi cotti in buō brodo, seruiti cō cacio, canella, e butiro.

Crostata, meza di conserua di Cedro, e meza di mangiar bianco.

Il costume d'alcuni anni, che la sera di Carneua' e alcune Dōne restino à cena in quella Casa, oue si fa la festa, per esser più vnite, e comode al seguito della danza. L'anno passato 1643. la festa fecesi à casa del March. Tannari, e l'inuito delle Dame fu più del solito numeroso, fino al num. di 50. con pensiero, che vi si ritrouasse l'Eminentiss. Cardinale Antonio Barberini Legato, e l'Eccellentiss. Sig. Principe Perfetto, come per appūto succedette, anzi si compiacquero questi Sign. d'honorare la ricreatione dome-

domestica, col stare ancor' essi iui à cena dopo che le Dame hebbero mangiato, seruite da Cauallieri, e suoi Mariti, dallo Scalco di Sua Eminenza ancora furono portati cinque piatti Imperiali, pieni di viuande regalatissime; Vna Pasticcietti alla Genouese; vna Pagnotte gentilmente ripiene; vn'altra vna gran Bisca; l'altra Galli d'India ripieni, cotti, sottestati, regalati di Tartaretti di latte in casse di pasta; l'ultima polpettoni di petto di Fagiani, fatti in forma di trè grand' Api, fioriti di lattuga condita, circondati, e tramezati di polpettine come pera, fatte di petto di starna, fiorite di pistacchi mondi, e cedro condito, con le quali si fece assai più opulente la ciuile, e moderata cena nell' infra scritto modo preparata.

Insalata putrida in bella forma, con vna statuetta d'Amore, con l'arco teso in mezo fatta in vna radice. Primo seruitio di Cre- denza,

Gelatina da Monache trasparente, e gustosa.

Gallo d'India salpimentato, accomodato con la sua coda riportata, come se n'orna viuo.

Pasticcio freddo in bella forma.

Lingua di Bue salpresa in mezo il piatto, posta alta, circondata di fette della stessa, e queste tramezate di fette di limone lauorate.

Statua di butiro rappresentante Venere, che riposa.

Lauori di pasta sfogliati, fatti in forma di giglio alto.

Vua fresca seruita in tazze con fiori.

Mangiar bianco gettato in stampe.

Piccioncini di primo pelo, ripieni di pistacchi cotti lessi, seruiti con pane sotto, regalati con midolla, e cacio di Parma. Primo seruitio di Cucina.

Bragiole di Vitella battute, seruite con salsa reale, e lauori di pasta.

Fegatelli di Capretto inuolti in rete di Porco, cotti allo spiedo, regalati di saluia fritta, e melangoli spaccati.

Capretto in fracasca, seruito con salsa imperiale.

Capponi lessi coperti di sceleri, e falciccia di Modena, regalati con formaggio, e mortadella grattata. Secôdo seruitio di Cre- denza,

Pasticcio brodoso con Vitella battuta, vcelletti, zina di Vitella in bocconcini, tartuffi, cardi, pignoli, pagnone di Mariglia.

Testicciole di Capretto pellate, seruite senz'olio, dorate, e fritte regalate di frittelline di sambuco.

Polpettone di Vitello in forma di stella, fiorito di pignoli, e pistacchi, circondato d'altre polpettine fatte a pera dello stesso.

Quaglie allo spiedo, seruite sopra lauori di pasta sfogliata, intagliate, circondate di rofinarino fritto. Terzo seruitio di Cucina.

Gallo d'India lardato cotto arrosto, seruito con salsa de' capparini, e regalati di limoncelli, e granati.

Rognonata di Vitello lardata minuto, cotta allo schidone, regalata di crostini della stessa, seruite con false di cedro.

Quarta di Capretto cotta arrosto, circondata di tordi, seruite con salsa di granate.

Crostata di Mela rose con zucchero.

E perche in tal sera tal volta giunge la meza notte auanti sia fornito il mangiare, e per dare a conoscere l'arriuuo della Quaresima, dopo le suddette viuande comparue l'infra scritta portata.

Portata di Magro.

Insalata di radica di biete rosse, Cicoria, Carotte, e Pastinache, regalata con tarantello, e salmone in fette, alici, vua passa, pignoli, e simili.

Limone grosso in fette, seruito con zucchero, & aceto rosato.

Gioncate di mangiar bianco, fatte di mandorle, zucchero, & acqua rosa, seruite con fiori, sopra tazze.

Suppa di prugne di Marsilia con zucchero.

Bottarga in fette con oglio, e melangoli, seruita tiepida.

Ostraghe in suppa alla Tedesca.

Tartuffi con limoncello, e pane abbruscato sotto.

Ostraghe fritte, e seruite sopra fette di limone lauorato, circondate di crostini di cauale di Loreo.

Cauoli fiori, tartuffi, ostraghe, code di gambari, pignoli, pistacchi, prugne di Marsiglia, ogni cosa tartuffolato, seruito con sugo di melangoli.

Ostraghe in guscia, seruite con melangole in bacili.

Crostata di conditi.

Secundo Pere carauelle.

seruitio Pere cipolle.

di Cre- Pere signore.

denza. Mele rose.

Mele rosse.

Cardi

Sceleri } sale, e pepe.

Vua negra.

Oliue grosse.

Maroni alle bragie.

Mela siropate.

Cotognata con steccadenti.

Anisi confetti.

Fonghi di pasta di marzapane.

Marzo. Marzo primo mese dell' Anno presso gli Antichi, onde Ouidio di questo parlaua disse. Primus de patrio nomine mensis erit.

In riguardo di che alcuni hanno opinione, che fosse così chiamato, perche i Romani erano huomini Martiali, tuttauia la comune è, che sia chiamato da Marte pianeta caldo, e secco in eccesso, con le quali qualità è nemico all' operationi dell' agricoltura, e però ogn' aspetto, ò situatione con la Luna, e Saturno si deue sfuggire, e procurare, che sia retrogrado, ò peregrino, tuttauia hà dominio sopra la

Quar

Quercia, e Frassino, e gli Armenti, e sopra tutte le cose salate; il nome però, ch'è posto a questo mese non causa alcuno di questi influssi, mà è forse così detto per essere Un mese (per causa de' Venti) furioso, e strepitoso, come il bellicoso Marte, huomo gran Soldato, quale mediante la guerra, ridusse molto popolo alla diuotione della Republica; potriasi dire, che Christo Valoroso campione, qual fù conceputo, e morì di questo mese, con la predicatione della Santa Fede ridusse infinità di popolo alla diuotione del vero Dio, al che alluse, chi in persona di Christo disse.

Confideratione pia

Menſe hoc concipior: morior rediturus eodem:

Sit pudor, & menſem iam mihi redde meum.

Con occasione ancora di questo ventoso mese discorreremo alcuna cosa de' Venti, credendo, che l'osservatione di questi sia assai più comoda, Utile, e facile per il nostro Economo, che la mal sicura delle Stelle, e l'esperienza ci dà a conoscere, che secondo la qualità de' Venti l'aria s'altera, oltre ciò i Venti Vengono da' tesori di Dio, come disse il Salmista, si che da' venti ne douemo aspettare, che Venghi ogni douitia. Diremo dunque, ch' i Venti principalissimi sono quattro, quali dalle quattro parti del Mondo, secondo che d'oue spirano, nomati; Leuante, Mezo giorno, Ponente, e Settentrione.

Il Leuante, ch' ancor Subsolano Viene detto, spira da quella parte, oue nasce il Sole, quando è l'Equinotio; è temperatamente caldo, e secco, e Vento contrario alla peste, conserua le carni, perche consuma i Vapori; l'Inuerno è tal Volta assai freddo, causando geli di danno alle pianticelle, che temono il rigore: hà per collectrali venti dalla parte, oue nasce quand'è il Solstitio estiuo, cioè à mano diritta, l'olturmo, e dalla parte manca, cioè oue nasce nel Solstitio Vernale, Euro di poco differente qualità, per lo che soffiando questi, è bene arare la terra, acciò si perdino dalla loro siccità, e calidità l'herbe tristi.

Il Meridionale, che Austro è ancor detto, è Vento caldo, & humido, spira da mezzo giorno, quando regna, è fastidioso, pestifero, offende la Vista, empie il capo, causa pigrizia, e febri putride; s'è d'Estate, causa serenità, con calore estremo, nociuo alle biade, perche le fa seccare auanti compiscano il grano, & il sereno tal volta termina col Vento in pioggia. Di Primavera è grato à fiori, ad ogn'herba, à gli horti, anzi alla stessa terra, perche rarificandola nella superficie; & asciugandola, la dispone all'aprirsi, ed espor le piante, & al ricuerle; per la sudetta ragione è ancora d'utile à frutti mentre crescono. Questo spirante Viene bene il potare Viti, & alberi, e massime nel fine del Verno, quando muiga il rigor del freddo: Suoi collaterale sono Affrico, e Noto. Trà' sudetti Venti Orientali, e questi Meridionali ne viene Un Vento ancor lui principale; Sirocco detto, maligno, pluuioso, e di molt'offesa alla sanità, mà l'Estate in alcune regioni l'hò sentito rinfrescare l'aria, & esser grato.

Il Ponente, che Fauonio anco si chiama, e Vento humido, e freddo, acqueo, sopra questo da Occidente nel modo, che s'è detto del Leuante, genera piogge, e tuoni, mà è Vento sano, massime quando si fa sentire, per ordinario molto à proposito dopo il mezzo giorno l'Estate; Sono suoi collaterali Circio, e Zefiro, qual però è preso tal volta per lo stesso Fauonio; questi sono Utili con le qualità su-

dette, non solo all'herbe hortensi, mentre mantenendol'aria temperata, causano più longa il loro stato in tenerezza, e differiscono il fare semi, ma ancor alle biade, & in particolare alle faue, onde si dice.

Spira Fauonio, e Zefiro secondo,
Che dà virtù di crescere alle faue.

Questi utili causano con maggior efficacia de gli altri venti, perche spirano assai vicino alla terra; trà questi Occidentali, & i sudetti Meridionali viene un'altro tanto principale, detto Libeccio, tristo, mal sano, conturbatore del mare, e danneggiante a' jemi. Gioua, per esser caldo, & humido, alle castagne, & a' frutti, facendoli ingrossare, e con tutto, ch'empia l'aria di nubi, di rado fa piovare, ma de nota d'hauere a spirare lungo tempo.

Il vento Settentrionale, che viene dal nostro polo, chiamasi ancor Tramontana, o Borea, e freddissimo, e secchissimo, però sanissimo, preservando ogni cosa da corruzione, se bene a' fiori è mortal nemico. Rischia l'aria, scaccia le piogge, con le nubi, e chiude i porri della terra. Suoi collaterali sono Aquilone, e Coro, di poca, o d' differente qualità, ancorche d' Inverno, causano freddi mal sani, ghiacci crudelissimi, e neui abbondantissimi, con quali ci danno a diuidere, che da questa parte ne viene ogni male, quando di Primavera per causa di questi s'allonga il sentirsi il beneficio del caldo, e tal volta si distruggono l'operationi de gli Agricoltori, & i primi germogli della terra; quando però vengono con serenità è bene il tramutare, e il raccorre l'ue. frutti, e biade, il salare ogni carne, & ogni pesce, perche le apportano diuturnità, anzi le lancie, oue queste cose si conseruano, vorriano essere volte a questa parte. Trà venti Occidentali, e questi ne viene il nominato Maestro, sano per essere in mezzo a venti sani, ma pluuioso, tempestoso, conturboso, turbolente, e l'Estate apportatore di tempi impetuosi. Ma trà venti Settentrionali, & Orientali nasce il Greco, vento secco, e freddo in estremo, qual da noi distrugge le piante, che temono il cielo, & apporta tal volta assai neue, ma quando spira d'Estate, causa abbondanza per buona granigione, perche mantiene l'aria fresca. Fù ristretto lo stato de' venti in questi versi.

Flat subsolanus, Vulturinus, & Eurus,
Circius, Occasum, Zephyrusque, Fauonius afflant,
Et quid de medio notus hæret Aphricus, Auster
Conueniunt Aquilo, Boreas, & Corus ab arcto.

Sono però i venti mossi dalle Stelle, perche si dice, che Saturno suscita gli Orientali, Giove i Boreali, Marte gli Occidentali, & Australi, Venere li Meridionali, Mercurio gli amplia, secondo con qual pianeta è situato; Il Sole moue gli Orientali, e la Luna gli Occidentali.

E questo Mese dedicato a Minerva, o perche come Dea dell'arti, & operationi fosse fauorevole alle molte operationi dell'Agricoltura, che di questo mese occorrono, o perche di questo mese si faceuano le ferie di Minerva dette Quinquagiesime.

Alli 19. e tal volta 20. & ancora 21. di questo mese entra il Sole nell' Ariete.

Martius, atq; Aries producunt tempora veris,

Primo segno del Zodiaco, dal qual segno si potria dire ancora, che questo mese fosse

Sole in
Ariete.

fosse ch
gnare or
picciolo
gli A
in que
giorno
di ann
gno del
scree
maggio
in que
che le n
l'aria, e
l'infra
buone d
mese na
incrudel
Aprile
zo arie
& il lin

Leua

N

orzo trin
gliate in
tro alber
da seccu
ramo, co
suffeguen
trasporta
re, si pot
no, e le ar
fajine, e

Nel

Nel

cappari,
fieme con
lanorano
marzo,
la quai
giuelle, b
adicano
no gli arb

fosse chiamato *Marte*, per essere questo animale bellicoso sempre desideroso di pugnare ond'è, che comunemente Un' *Ariete* è chiamato *Martino*, quasi Un *Marte* picciolo; è principio della Primavera, però era il primo mese dell'anno appresso gli Antichi, & hora appresso gli *Astrologi*, anzi trà varie opinioni la de più è che in questo punto Iddio creasse il Mondo, & in questo punto fassi l'*Equinotio*, cioè il giorno eguale alla notte. L' *Ariete* è segno di triplicità ignea, calda, e secca, quindi auuene, che i raggi solari s'accrescono da questo segno d'influssi caldi. è detto segno dell'esaltatione dal Sole, il che sentono tutti li *vegetanti*, preparandosi al crescere; mitiga ancora nella Luna l'humidità, e questa è la ragione, ch'essa Luna ha maggior virtù in questo segno, che in alcun'altro, quindi è, che l'oua, che nascono in questa lunatione, come piene, e con poco influxo d'humidità; si conseruano più, che le nate in altre lunationi, eccetto d'*Agosto*, come si dirà; Riscalda ancora assai l'aria, e causa, che la terra si comincia a rasciugare, per riceuere dall' *Agricoltore* l'infrastrate operationi, quando la Luna è in questo segno, si può sperare operationi buone da medicamenti, e gran rendita di seminati in questo puto. A dì 15. di questo mese nasce la sera l' *Arturo* in *Boote* della natura di *Gione*, e *Marte*, che suol fare incrudelire il tpo, douria passare questo mese asciutto, onde si dice, *Marzo arido*, *Aprile humido*; ouero, *Marzo molle*, lino per le *Donne*; mà meglio, *Marzo asciutto*, grano per tutto; E quando *Marzo* vā secco, il gran fa cesto, & il lino capocchio.

Lenar del Sole { A dì 1. hor. 13. min. 0.

{ A dì 15. hor. 12. min. 18.

Mezo di { hor. 18. min. 30.

{ hor. 18. min. 9.

Nel Campo. Si semina trifoglio, lino per tempo, canepa tardi, *marzolo*, orzo trimestre, o vogliamo dire *marzola*, auena, e *veccia*. Si piantano canne tagliate in pezzetti, non con radica. Si fanno propagini di viti, e mori, e d'ogn'altro albero. Si medica ogui frutto infermo, Si pota ogn'albaro, quali si liberano da seccumi, e rami infruttuosi. Si pianta ogn'albero da radica, e senza, tanto di ramo, come piantone, talli, o talea, & ancor le oua d'oline, che si può fare, & il susseguente mese, quando non si fosse fatto l'antecedente nel modo, che s'è detto. Si trasporta ogn'arbuslo, si fanno tauglieri. & i fatti si lauorano. Si fanno tagliolare, si potano le fatte, e le viti giouani, e triste acciò cacciano capi più belli si potano, e le atte si cauano, e trasportano, oue è bisogno. Si tagliano boschi per fare fascine, e s'inferiscono gli arboscelli, come s'è detto de gl'inserti.

Nel Cortile. Si pongono Galline nostrane, e d'*India*, Anitre, e *Pauoni*.

Nell'Horto. Si seminano bietoni, detto atriplice granati, mori, sparagi, capparì, carchioffi, a questi vecchi si dà il lettame; e se ne lenano le foglie triste insieme con multiplici, quando non si sia fatto l'Autunno. Si scopreno i sparagi, e si lauorano, quando non si sia fatto il Febraio. Si trapianta ruta, salvia, spico, rosmarino, dragone, capparì, mortella, maggiorana, fopò, e simili, si come ogn'herbza la quale dal tanto ingrossare i cespugli si moltiplica, come herba stella, trinità, digitelle, boccali con fragole, viole, e simili, come quelle, che col pueri loro rami adicano, o col propaginarle. Si trapiantano ancora cauli, e capolle. Si tagliano gli arbori, e frutti giouani vicino a terra, che chiamasi sgarettare, e gli adulti, e gran-

Opera-
tioni à
Luna
crescen-
te.

e grandi si potino, quando n'hanno di bisogno. Si piantano zucche, zucconi. Si potano i cappari non potati il mese antecedente, e si piantano inanti l'anno passato. Si piantano piselli presto, fagioli raparini al tardi. Si tagliano i fichi vicino a terra. Si leuano gli agrumi, e i gelsomini di sotto terra. Si raccolgono i fiori di cipolle, e radiche. Si raccolgono spinacci, latuca, cicoria bianca, e tenera, radici, finocchietti saluatici, viole mamole, rucula, & ogn'herba sì per insalata, come per minestra.

A Lu-
na man
cante.

Nel Campo. Si potrà ottimamente ogn'albero, & ogni vite, quali ancora si zappano, ò vangano con tal'occasione s'ingrassano, e si medicano, il che non si tralascia di fare a' mori. Si potano gli oliui ancora con l'applicarci i sudetti beneficij. Si taglia ogni legname da fabrica, & ogni salice. Si semina ogni legume, quale si copre con zappa, ò con erpico, e si pianta poco sotto terra, eccetto i fagioli, e miglio.

Nel Cortile. Si raccolgano l'oua per conservare, si capano venchi per fare canestre, graticci, e simili. Si tramuta, & i vini stati sopra terra si mettono in cantina.

Nell'Horto. Sù l principio di questo mese si scoprono, e nettano li sparagi. Si trapianta ogni hortaglia. Si semina la bieta, bietoni, porri, radici, ruta, cipolle, aniso seleni, zaffarano, ò croco, & ogn'herba da insalata, detta ne' sopradetti mesi, e massime ne gli horti freddi, si come si pianta l'aglio rosso, scalogni, e circa il fine ogni radica, che si mangi, & ogni fiore, il quale non si voglia, che faccia seme, e che produca fiore doppio, come viole, maluoni, garofali, e simili, e questo s'opera nella quintadecima. Si ronca, e leua ogni trist'herba. Si pianta, ò semina il cece primatuo per la piazza. Si zappano agli, e cipolle.

Indiffe-
rente-
mente.

Nel Campo. S'arma di palo, e spino ogn'albero, e vite per difesa da bestie. Si riguardano i prati, nettati, e stercoati. S'ara, e rompe la prima volta quella terra, che non s'è arata, perche per la ragione sudetta della Luna non produce mlt' herba. Si misurano i campi per seminare i legumi, e canepa. Si vanga la vigna prima, che cominci ad ingrossare gli occhi, & i mori. Si fanno i fasci.

Nel Cortile. Si curano l'Api inferme, e si gouernano. Si pangono zucconi per gli uccelli. Si fa dare il conto de' fasci a' Contadini. Si gouernano i Colombi, quand'habbiano piccioncini, con miglio, ò vecchia, e conciatuza. Si misura, e si comparte la colombaia, e se ne compra, non hauendone a bastanza. S'hanno l'oua da' Contadini.

Nell'Horto. Si fanno siepi, e si ligano. S'accomodano, ò fanno di nouo pergolini, ò pergolari.

Fanno i fasci i Contadini, col pagare l'opre con brocche, leuano le più grosse ramme per fare forcelle, e pali; tagliano querciole per fare cerchi, e perticoni de' salici, e per farne scale; tagliano le roueri giuani senza licenza, per fare tronchi; rimondano il gambo da tutti gli alberi, & i ramoscelli s'appropriano, portandoli a casa con l'estirpato. S'auuerta; che comparino bene la colombina a' canepari.

Di questo mese si tralascia la caccia de' quadrupedi fugaci, e seguitasi quella de' rapaci, peroche si pigliano Lupi, e Volpi con strassino, facendoli cader in buche, ò inciampar in lacci, mentre seguitano l'esca di grascioli, che si spandono; come si dirà.

Mul-

La Ra-
za
cin-
Insala-
tag-
Tara-
con-
Botta-
Aring-
ri di-
Romb-
Denta-
cod-
Tortig-
de d-
Pasticc-
Luccic-
fina-
Lango-
Trotte-
Minest-
latte-
Triglie-
Laccie-
fiori-
Sardeg-
d'ali-
Spigola-
gliar-
Calama-
Latti di-
ti con-
Reina-
lo di-
Pasticc-
ri, ta-
Lingua-
late-
Trotte

Mullos, atq; Lupos, capiant Acipenser mensæ.

Illa satis, quæ dat Martius esca iuuant.

La statua di Marte potra rappresentare questo mese, fatta di pasta di marzapano, che tenga vna mano sopra l'elmo, nell'altra vn mazzo di giacinti, al piede vn'Ariete.

Primo
seruitio
di Cre-
denza.

Insalata di varie herbe, fiori, e radiche, in mezo sia Eolo Rè de' venti, intagliato in vna radice.

Tarantello tagliato in fette, framiezato d'alici, con origano sopra, circondato di limone tagliato in fette, e lauorato.

Bottarga di fettoline seruuta con oglio, e melangelo.

Aringhe scaldate, e pelate, circondate di salmone in fettoline, e di capari di Genoua.

Rombi marinati, regalati di grani di granati, e fette d'Anguilla salata.

Dentale in gelatina, con guscie di limoncello, piene della detta, e dentro code di gambari.

Tortiglione di pasta in forma di Serpente, pieno d'vua passa, pignoli, code di gambari, e zucca condita.

Pasticcio freddo fatto in forma di spigola.

Luccio grosso cotto lessò, salpimentato, ornato di fiori di boragine, e rosmarino.

Langosta monda, seruuta sopra saluietta con pepe rotto, e sale.

Trotte carpiionate seruute trà frondi di finocchio.

Minestra di pignoli nel modo detto, ouero mandorlata, ouero riso con latte di mandorle, zucchero, e cannella.

Primo
seruitio
di Cucina.

Triglie alla gratella, seruute con salsa di cappari, regalate di squilli fritti.

Laccie cotte in bianco, coperte di brocoli, e tarantello in fette, ornate di fiori di boragine.

Sarde fritte, regalate di fiori di pasta, e frittelle di mela, seruute con salsa d'alici, e calli d'ostreghe.

Spigola cotta lessò, tuffata in salsa verde, regalata di coda di Langusta tagliata in fette, e fritta.

(senz'acini.

Calamaretti ripieni cotti in broetto alla Venetiana, regalati con zibibo

Latti di Laccia, e Reina, gambari teneri, e fegato di storione fritti, seruuti con salsa di mandorline, e circondati di saluia fritta.

Reina cotta in potacchio con prugne, e cerasse secche, pignoli, e tarantello dissalato.

Secòdo
seruitio
di Cucina.

Pasticcio d'Anguilla grossa, fegati, & oua di tartarughe, code di gambari, tartuffi, pignoli, e prugne di Marsiglia.

Linguatole fritte, poi ripiene, seruute con salsa di sugo di granate, regalate di frittelle di spinacci.

Trotte lesse in vino cò fette di limoncello, e foglie di lauro, seruute sopra saluiette

uiette con oglio dolce, e pepe cotto, coperte di pimpinella.
 Bragiole di Luccio grosso cotte alla gradella con fiore di finocchio, circondate di fegato dello stesso, fritte, seruite con salsa di guscie di gābari.
 Merluzzo lessò posto in sapore bianco, ornato di paste lauorate.

Terzo
seruitio
di Cucina.

Storione cotto arrosto, lardato con grascoli di fiume, e grasso di tarantello dissalato, ornato di brocole di cauoli fiori fritte.
 Cefalo cotto alla gradella, circondato d'orate marinate, poi infarinate, e fritte nella padella, indi poluerizzate di polue di mostaccioli Napolit.
 Trotte fritte da' Bagni, in luogo di quelle di Montorio, seruite sopra pasticcietti sfogliati, pieni d'ostraghe, tartufi, e code di gambari.
 Pasticcio di Lamprede, Calamaretti ripieni, latti di Storione, o d'altro pesce, prugnoli conditi, e pistachi.
 Luccio grosso ripieno, cotto allo spiedo con salsa di Cappari sopra, circondato di cime di lupoli fritti, & oliue senz'osso.
 Crostata di conditi.

Secòdo
seruitio
di Cuccina.

Gambari mondi in guscia, accompagna- finocchio, & altri aromati.
 gnati con aceto, sale, e pepe. Mele rose.
 Vua fresca bianca. Mele ruginose.
 Vua negra. Pere carauelle.
 Mela siroppate. Pere Fiorentine.
 Gelo di cotogne. Mandorline.
 Oliue grosse. Carchiofaletti teneri.
 Castagne pellate cotte lessò in vino Sparagetti saluatici cotti, seruiti cō
 alla Sauoiarda, con noce moscata, oglio, sugo di limoncello, e pepe.

Colatione per giorni da Vigilia.

Mandorle ambrosine pelate, e sbrufate d'acqua rosa. Fior di cedro accomodato in aceto, e sale.
 Finocchio secco. Radica di bieta rossa, con altre radici.
 Oliue rotte. Carchiofo
 Cappari di Genoua. Vua
 Oliue grosse. Citrolo
 Maroni. Azarole } Salati in aceto.
 Ansari. Meloncini }
 Cotogni siropati. Nespole }
 Pignoli riuenuti in acqua rosa. Guscie di Meloni in miele, ouero in
 Zibibo. mosto cotto.
 Pistachi. (lato. Dattili freschi.
 Finocchio in grana, & in canna, sa- Ciambelle d'anisi.
 Vua fresca.

Il Co. Ludouico Felicini per celebrare circa questa stagione, nell'agosto suo Palazzo della Villa di Ceredolo, le tante felicissime, quato nobiliss. nozze, trà mia Signora, la Sig. Co. Angiola siatigha, & il Co. Oratio Boschetti; mentre l'Eminentiss. Sacchetti, che si degiò esser ministro de' Spontali, e Monsig. Boschetti Arcivesc. di Cesarea, e Monsig. Rangoni Vesc. di Modena, & altri Cavalieri Modanesi, e Bolognesi, cò quantità di Dame parenti si tratteneuano aspettando l'opportuna hora di cena, con giochi, canti, suoni, e danze, fece ornare, e preparare la tauola nell'infra scritto modo.

Gelatina di vari colori, cò quale si rappresentaua l'arma Boschetta in vn piatto reale, cò l'ornameto di pasta canellata, ripieno pure di gelatina, & in luogo di cimiero vna statua di zucchero rappresentate vn Cetauro, che hauea in mano la triuebia gallica, impresa solita de' SS. Boschetti.

Pasticcio freddo di Vitella, fatto in foggia d'arma de' Signori Felicini, & in luogo di cimiero forgeua vna statua di pasta di marzapane, rappresentante vn Pardo insegna pure di questa casa; queste due viuande erano poste al pari sù la tauola: ma a piedi di quella, e nel mezzo era figurato in vna statua di butiro vn Leone armato, pur impresa de' Signori Boschetti, qual sostenendo vna Felice fatta al naturale, e di seta, alludeua all'vna, & all'altra Famiglia congiunte.

Presciutto sfilato, accomodato in forma di monte, in cima del quale era vn' Amoretto, e circondato di coppa in fette sopra verdura.

Fagiano in pasticcio fatto in forma d'arma, in vno al primo piatto quella di detto Eminentiss. Sacchetti, nell'altro quella di Monsig. Boschetti, nell'altro quella di Monsig. Rangoni.

Torta Imperiale in forma di Gardino, con banderole con l'arme de' Sposi.

Oua miscite ornate con pistacchi, e crostini delle stesse.

Conditi grossi, seruiti sopra saluiette in bacili con fiori.

Pauone salpamentato, seruito in piedi con suo collo, e coda.

Pasta sfogliata in piramide con la banderola, con l'arme sudette.

Pane di Spagna in pagnottine fouraposte, seruite sopra saluiette.

Mâgiar biâco gettato in forme, rappresentate la Torre di Modena, circondato dello stesso, gettato in cappe di S. Giac. alludeti à Mons. Rangoni.

Vn Cedro grosso lauorato, & ornato conforme l'arte, e seruito trà verdure, e fiori naturali in quantità.

Il resto del pasto, secon dando la magnificenza di questo Cavaliero, fù copioso d'ogni sorte di carne, condita, & imbandito con esatta diligenza; opulentato con ogni sorte di frutti, che in tal stagione si possa hauere, e compito con ogni sorte di confettioni.

Aprile dalla parola aprire, si crede comunemente esser detto, perche apprendosi la terra, forge ogn'herba, e fiore. Non altrimenti il più delle volte di questo mese celebrasi la solennità, nella quale apertosi il Sepolcro, Christo fiore di campo risuscitò; Altri dicono, che Romolo hauendo nomato l'antecedente mese dal Padre

Aprile.
Confideratione
pia.

Mar.

Padre Marte, questo lo chiamasse dalla Madre d'Enea, Venere, e che si douesse leg-
gere Afrilis, perche Afron vuol dire la spuma del mare, della quale si faoleggia
fosse nata Vergine; ma siasi come si voglia, Venere sopraffaua d' questo mese, e for-
se perche in riguardo della Dea di bellezza dominasse al più bello di tutti li mesi,
onde fu detto.

Quodq; eadem pulcra est hoc pulcro tempore digna,
Hæc aperit tempus, hæc pellit frigora vere,
Hæc facis vires arboribusq; refert.

Quali-
tà di
Venere

Ma forse perche di questo mese ogn' animale viene à Venere; Venere pianeta tè-
peratamente freddo, & humido, detto benefico, minore però. Quando è che la Luna
è bene potare, inferir e, e coltiuar l'orto. Domina i dattili, il copel venere, la rosa,
il mirto, la Lepre, e la Colomba. Douria questo mese passare pluuioso, però dice si;
Aprile ogni giorno vn barile. Et aqua Aprilis maximo digna pretio; ouero
L'acqua d'Aprile il Bue ingrassa, il Porco uccide, e la Pecora se ne ride.

Sole in
Toro.

Entra il Sole circa li 19. d' 20. di questo mese nel Toro.

Aprilis secum torui fert cornua Tauri.

Segno dell' triplicità aerea, freddo, e secco, temperatamente però, ò poco, ò
niente, anzi è proprio à gli ammalati, alle piante, à vegetanti, & ad ogn' animan-
te. Quando la Luna è in questo segno, è bene piantare, e seminare, perche segliono
fare pioggiette minute; fauoreuoli à quest' operatione, ogni Volta però, che dalle
figlie d'Atlante non sia impedito questo buon influsso, come su cantato.

poi quando il vespro

Si cominciano veder tuffar frà l'onde
Lie foglie d'Atlante, all'hor rassembra,
Ch'altro Verno nouel ci guasti Aprile.

Onde si può dire. Clara sit illa dies, modo fiet modo ridet Aprilis.

Qualità
di qu-
ito me-
se.

Sentiamo in vero freddi rigorosi in questo mese, quali distruggono ogni fatica ru-
rale; ma credo essere costum antico della stagione, che si può scorgere dal racconto
d' Ambrogio Nuuidi, d' un Pastore, che mal parlò contro il mese passato.

Audit hoc pastor discessit perfidus inquit,
Cui male sit, teneras nec mihi læsit oues
Verba mouent iram: mars in sua terga reflexus:
Mutua ab Aprili tempora quarta petit,
Haud mora hyperboreos montes alpesq; niuofas
Occupat, atq; gelu siccus aduxit humbin
Prodierant gemmæ: tactæ rigore pruinis
Prodierant tegetes frigore læsa seges:
Grando sit, occumbunt teneræ cum matribus agnæ.
Tecta cadaueribus tota latebat humus.
Pœnitet in mensẽ pastorem dura loquutum
Cum redit, & supplex vota precesq; facit
Temporaq; Aprilis iungit numerumq; dierum,
Et cauet hisep tis, nec procul ire narat.

Leuâr

Leuâr del Sole { *Adi 1. hor. 11. min. 27.* *Mezo di* { *hor. 17. min. 43.*
 { *Adi 15. hor. 10. m. 27.* { *hor. 17. min. 22.*

Nel Campo. Si semina canepa, melega, herba medica, miglio panico al tardi. Si piantano oliui, castagni giuglioli, e mori su monti, oue ancora s' inferiscono, e si propaginano viti. Si piantano ancora mori, mirti, bosso, granati, oliui, e simili tardi. Si raccoglie, e semina il seme d'oliuo e si trapianta tutto ciò, che non hà germogliato, perche la pianta, che non hà principiato à germogliare, è atta à trapiantamento.

Opera-
tioni à
Luna
cresce-
te.

Nel Cortile. Si fanno nascere i Vermi da seta. Si gouernano i pulcini, e si raccolgono oua.

Nell'Horto. Si piantano gli agrumi, fagioli raparini, meloni raparini, citroli, cucumari, zucche, e zucconi. Si trapianta dragone, roscano, basilico, serpiglio, e cauoli, essendo proverbio; Chi pone il cauolo d'Aprile, tutto l'anno se ne ride, quali si fanno ancor nascere. Si ligano lattugoni. Si raccolgono spinacci, bietta, biettone, finocchi, sparagi, lupoli, latuche capuccine, fiori di boragine, rosmarino, rucola, ruspina, petroselli, fiori di cipolle, e radiche, piante, e naranci. Si tagliano gli arbori giouani vicino à terra.

Nel Campo. Si seminano ceci, fagioli, e s'inferiscono castagne, oliue, giugiole, mori. Si ronca fava, canepa, e dappoi ci si semina cicorea, lino, melega. Si palmano le viti, e se ne leuano i tralci, che di fouerchio cacciano, acciò che l'humore resti in pochi, alle quali si dà ancora la poluere.

A Lu-
na mē-
cante.

Nel Cortile. S'attipano le mule da presso le cassette dell' Api, perche oltre, che le offende, nutriscono animali all' Api contrarij, quali si nettano da tar- me, e tignole, si come si guardano da lucerte, e serpi, e s'offerua se s'auicinano all' o sciamare. Si possono ancora tramutare i Vini.

Nell'Horto. Si semina bietta, seleni, e porri, carotte, barbe di becco, biete rosse, e ogn' herba da radica, melanzani, e cardi. Si piantano cauoli, e cipolle, citroli, cucumari, e meloni. Si leuano i getti à gl' inserti, che cacciano nel saluatico, e nell'horto fascio. Si semina ogni hortaglia, come ne gli antecedenti mesi.

Nel Campo. Si nutrisce ogn' inserto di spina, e palo. Si riempiono li buchi, e i fossi de' piantamenti, non affatto pieni. Più si deue guardare il campo da bestie questo mese, che ogn' altro.

Indiffe-
rente-
mente.

Nel Cortile. Pulcini, Gallinazetti, comprare, o vendere, perche in questo tempo, auanti fiorisca il grano, sono meglio. Si gouerna la Colombaia nel modo detto di sopra, e i Vermi da seta nel modo detto nel suo trattato, e si piglia il conto de' sassi non battuto.

Nell'Horto. Se ne leua ogn' herba trista. Si semina camoclit, ambroboi, bombace. Si piantano nasturci, notturni, caranci, amaranto, e ogni fiore. S'espungono gli agrumi, e si raccolgono cappari, e caso non piouesse, s'inaffia. Si pianta ogni radica, della quale l' Huomo mangi, cioè biete rosse, barbe di becco, carrotte, pastinache, e simili; si come meloni, citroli, melanzani, e cucumari, perche molti non offeruano in questi lo stato della Luna.

Le Faue, che si doueuanò zappare, quand' hanno quattro foglie, che succede di que.

di questo mese, per lo più si lasciano da' Contadini crescere, per non hauerle a zappare, che una sol volta, quando già sono cresciute. Douriasi ancora roncare il formento, che non si fa per fatica. Cominciano di questo mese i Contadini a condurre bestie per vie, per viali, argini, e fossi, e distruggono inserti, propagini, taglioli, & arbusci piccioli.

Si pigliano Quaglie al lor' arriuio, si come Rondini. I Rosignuoli, e Capanegri si pigliano per cantare, & i Fagiani si pigliano con la Gallina.

Lactentes hædos Aprilis, postulat agnos,

Oua frequens dapibus, lactea mitte tuis.

Primo
seruitio
di Cre-
denza.

Per la statua di questo mese fatta di butiro, si potria rappresentare Europa vestita di verde, coronata di mortella sopra vn Toro.

Fiorita con zucchero, e neue.

Vn'ouo grosso come il capo d'un'huomo nel modo che s'è insegnato, circò dato d'oua toste, quale spaccato, quale intiero, seruito sopra saluietta.

Oua filate, seruite sopra crostini, tramezate con crostini di butiro con zucchero.

Ricotta con acqua rosa, e zucchero, passata per siringa, accomodata in diuerse riuolte, seruita con zucchero, e cannella.

Torta di marzapane regalata di fiori, e frutti conditi.

Cacio di Lodi in pezzetti, seruito sopra saluiette, fià frondi di finocchio.

Pizze, e fugacine di butiro, ben lauorate, regalate di moscardini bianchi,

Lauoro di pasta sfogliata, fatto a guglia, ornato di fiori. (e rossi.)

Gioncate sopra verdura con zucchero.

Oliue nostrane sopra tazze, con sugo di limoncello, oglio, e pepe.

Primo
seruitio
di Cu-
cina.

Suppa lousa fatta di latticinij, ed oua, come s'è detto.

Oua fresche calde per sorbire, seruite in saluietta.

Fritelle di sambucco seruite con zucchero, tramezate di rauiole verdi, già cotte, poi fritte.

Frittata ripiena, circondata di frutti siropati.

Oua à occhio di Bue, circondate di fette di pane boffetto, fritte in butiro, coperte di fettoline di prouatura, ò cacio tenero.

Saluiara in piatti reali, circondata di genestrata.

Frittata doppia, regalata di fiori di boragine, e melangole spaccato.

Oue rotte, seruite tenere, circondate d'asparagi fritti.

Rauiole con sfoglia, cioè tortelli, seruiti con cacio, e butiro, regalati cò so-

Frittata alla Fiorentina, circondata con canoncini ripieni. (nagli.)

Oua ripiene, tramezate con rossi d'oua tosti.

Mararoni inuolti in cacio, seruiti con butiro, sottestati.

Frittata alla Lombarda, regalata di torci di carechio fritti.

Oua arenate, circondate di paste sfogliate.

Rauiole bianchi senza sfoglia, inuolti in cacio grattato, seruiti in piatti cò butiro.

Fritta-

Frittata con pignoli, prugnoli, petroselli, e menta, seruita con limoncelli
 Oua cotte in piatti, regalate di radiche di petrosello fritto. (tagliati.
 Pasticcio di latte, & ova, tramezzati con rossi d'oua, fatte dure in zucchero.
 Frittata rognosa con pezzi di tarantello dissalato, & allici in bocconcini.
 Oua sperdute in butiro, circondate di brocoli di cauoli fiori fritti.
 Tortelloni seruiti in acqua freddà con neue sotto.
 Frittata fatta in acqua regalata, di lauori di pasta frita.
 Oua fritte in zucchero, regalate di lupoli fritti, & agresto chiaro.
 Tartara di Monache.

Frittata con ova sbattute, torci di carchioffo, e cime d'asparagi, circon-
 data di prataioli cotti alla gratella. Oua nel tegame.

Prouature allo spiedo, ouero cacio tenero, cioè tomino sgrossato, e cotto
 allo spiedo, ouero fritto, circondato di fiore di rosmarino.

Frittata con ostraghe, ouero cappe, tartuffi, ouero prataioli.

Oua cotta su la palla, detto bolledri, regalate di fritelle di saluia in cola
 di farina di castagne, fritte in butiro.

Cacio di Parma in fettoline, fatte bollire in piatto con oglio, e melangole.
 Frittate di varij colori con herbe.

Pane spongoso abbrustiato, insuppato in latte di mandorle, o pignoli, stem-
 perato con acqua rosa, zucchero, e cannella, coperto di rossi d'oua to-
 ste, e circondato col bianco d'oua pure, ripien e di pasta di marzapane
 zaffaranata.

Lafagne à vento, tramezzate con fette di prouatura, o di formaggio tomi-
 no, poluerizzate di cacio duro di Parma, e sottestate con butiro.

Butiro allo spiedo, regalato d'offelle piene di cotognata.

Marzolini spacati, regalati di fiori, e Maroni bianchi fatti teneri in ac- Secôdo
 verdura. qua rosa tiepida. seruitio

Formagetti di Castel S. Pietro grassi. Cotogne cōseruate in mosto cotto. di Cre-

Oliue grosse. Guscie di Melone cōseruate in sapa. denza.

Vua fresca. Armeniache verdi.

Mela rose. Sparagi seruiti con oglio, aceto, sa-

Pera zambrosina, e rugina. le, e pepe rotto.

Cappari mondi regalati di zucchero. Carchioffi freschi con sale, e pepe.

Cena di Pesce in guscia.

Insalate diuerse, accomodate in guscie di madre perle, acconciate con Primo
 oglio, zucchero, e fugo di melangole. seruitio

Granceole seruite con oglio aceto, pepe, e sale. di Cre-

Granci porri sopra saluiette seruiti. denza.

Sapore di guscie di gambari.

Gambaro leone salpamentato, mezo mondo, seruito trà verdura.

Cappe sante finte, fatte di zucchero, e farina d'amito.

Mangiar biſco fatto con poſſa di Lagotta, e in cappe di S. Giacomo.
 Gelatina di color d'ambra, con dentro code di gambari.
 Oſtraghe marinate, ſeruite ſopra fette di limone.

Primo Suppa d'oſtraghe, e tartuſſi.
eruitio Muleche fritte, regalate di fritelle di fichi ſecchi.
ci Cu- Granci teneri fritti, ſeruiti con ſalſa di limoncello.
ina. Canolicci, cioè cappe longhe a broetto alla Venetiana.
 Cappe ſante, già in tegame cotte, poi ſeruite con ſugo di melangole nelle ſteſſe cappe.
 Squilli fritti, circondati di paſticcini alla Genoueſe.
 Lumache fritte, ſtuffate in ſalſa verde.

Secôdo Suppa di teline alla Romana.
ſeruitio Paſticcio di quattro partimèti, in vno oſtraghe, e prugnoli, in vn'altro fe-
di Cu- gati di tartaruca, e taratello diſſalato; in vn'altro canolicci, e prugne di
cina. Marſiglia; nell'altro cappe di Chiozza fuori del guſcio, e code di gābari.
 Granci ripieni, circondati da gambari pure ripieni, de' quali il pieno ſi fara con la ſteſſa materia del lor corpo ben trita, paſſata, miſticata con cap-
 pari di Genoua, condito, alici, calli d'oſtraghe, ogni coſa ben trito, poi cotti, ſotteſtati, e ſeruiti con le ſue code riportate.
 Ricci di mare, vnitone aſſai in vn guſcio, poi cotti alla gradella, e ſeruiti con pepe, e ſugo di melangoli.
 Pauarazze aperte in piatto, ſeruite calde con ſugo di limoncello.
 Canolicci, detti ancor cappe da deo, cotti alla gradella, ſeruiti nel guſcio con cappe di paſta, piene di ſalſa di cipolle, e mel'apie.
 Oſtraghe fritte, ſeruite ſopra fette di pane abbruſtiate, poi inſuppate in ſugo di limoncello.
 Cappe di Chiozza ſeruite calde con oglio, e melangole.

Terzo Suppa d'oua di gambari, prugne di Marſiglia, e prataioli.
ſeruitio Pagnotte ripiene d'oſtraghe, tartuſſi, e code di gambari.
di Cu- Langoſte ſtuffate con latte di pignoli, e cannella.
cina. Tartaruca di mare, cotta ſtuffata cō frutte ſiro pate, ſeruita nella ſua caſſa.
 Gambari ſeruiti caldi con oglio, pepe rotto, ſale, e ſugo di melangoli.
 Polpette di coda di Langoſta, ſeruite in brodo giallo, fiorite con fettoline di latuca condita, e circondate di capparotti fritti.
 Oſtraghe in guſcia cotte alla gradella, ſeruite con melangole, pepe rotto, & oglio.
 Coda di Langoſta in fette, fritta in oglio di mandorle dolci, regalata con ſalſa d'alici, e circondata di gambaruſi fritti.

Croſtata di code di gambari, & oſtraghe.

Gam-

Gambari in guscia mondi sopra saluietta.

Grancelle nostrane sopra verdure.

Granci di fiume cotti alle bragie.

Secòdo
seruitio
di Cre-
denza.

Diuise Romolo il Popolo di Roma in Giouani, e Vecchi questi chiamò maggiori, quelli minori, da maggiori chiamò il mese di Maggio, da minori Giugno, come si dirà, se bene alcuni Vogliono, che Maggio sia detto da Maia, moglie di Vulcano, ouero da Giove, alludendo alla sua maestà; Altri lo chiamò Madidum à Madefactione, perche di questo mese nascono le Pleiade; Una delle quali è Maia, e la ladi Stelle pluuiose, & abbondanti di rugiada, quale è tal volta di nocumento alle piante; e quindi forse auuiene, che questo mese fosse posto sotto la tutela d' Apollo, con pensiero, che rasciugando la superflua humidità, il rendesse libero da malume, quale di questo mese fosse abbonda, di che fù cantato.

Ergo relanguentes rubigo infecit aristas

Ipseque; fallebat vota colentis ager.

Pallidus arebat decussis foetibus annus,

Nec ftererant filius Poma, nec vva iugis.

Da che si hebbe occasione di dire; Che quando Maggio è hortolano, è assai paglia, e poco grano, ouero; Maggio ventoso, Aprile piovoso, anno fruttuoso. Altri c'attribuiscono la protezione d' Apollo, in riguardo, che il Verno, e Primavera per lo più il Sole è oscurato da nubi; solo il Maggio pare apparisca più caldo, e risplendente. Non altrimenti Christo vero Sole, dopo le nubi dell'oscurità della sua passione, risplendente ascese al Cielo. Il Sole, che opera con calidità, e siccità temperata, è buono con pianeti buoni, con tristi si dice, che si faccia maligno; con Marte ha dominio sopra il grano; con Venere sopra i ceci, e frutti di natura dolci; con la Luna sopra il miele; trà gli alberi sopra il lauro; trà fiori sopra il giacinto; trà l'erbe i girasoli.

Entra il Sole in Gemini.

Floribus adducit Geminorum sidera Maius.

Segno di triplicità aerea, moderatamente caldo, & humido, quali qualità imprime nell'aria, confortanti dalla natura, e dal calore naturale, e fauorisce alla prosperità de' seminati. Quando la Luna è in questo segno, si può sperare utile dalle medicine, si luce e uento de' grani; ma non è bene seminare, quando è nel fine di questo segno. Costumasi à non fare nozze di questo mese con rito antico, perche di questo mese fingono, che nascesse l'Orco, e li Giganti, gente furiosa; e la quinta Luna dell'anno, quale è questa appresso noi, era hauuta per sterile. Pare, che il Padoano consigli il villeggiare questo mese, quando disse.

Lætus ubi aduenit Maius, pote rosida rura;

Linque merum lactis promor in latices.

Leuar del Sole.

{ A di 1. hor. 0. min. 0.

{ A di 15. hor. 9. min. 28.

Mezo di { hor. 17. min. 0.

{ hor. 6. min. 44.

Nel Campo. Si seminano fagioli, miglio, panico, e melega, & i nati si zappano. Si piantano Viti, e Vigne con taglioli sotterrati il Marzo, & ottimamente s'inseriscono Viti con forcoli sotterrati, perche l'humore sottile, che in abbon-

Consi-
dera-
tione
pia.

Qualità
del So-
le.

Sole in
Gemi-
ni.

Perche
non si
faccia-
no noz-
ze.

Opera-
tioni à
Luna
crelce.

danza trasmettono l' Aprile lagrimando, hora diminuito, diuene viscoso, & è proposito per gl' inserti. Si tagliano i ficini, e l' herba nata ne' campi, e subito s' ara la terra. S' ara sotto il lupino, e quei campi, ne quali pe' l' freddo, ò altro accidente si fossero perduci i seminati, si possono arare, e seminarci canepa, fagioli, miglio, e panico, che chiamasi dagli Antichi Aratrare.

Nel Cortile. Si sottopongono oua ad ogni pollo. Si gouernano i piccioni, e si lasciano andare parte de' primi per popolare le colombaie.

Nell' Horto. Si seminano gli agrumi. Si piantano rami offesi di limone, e cedri in terra a radicare, ò si fanno pigmettini. Si trapiantano porri, cauoli, cipolle. Si ligano lattuconi. Si piantano zuconi. S' inestano fichi, oliui, castagne a occhio, naranci, gelsonini, persiche, armeniache, mandorle, e simili, e se si volesse fendere la scorza pe' l' lungo a castagne, cerasi, & altri frutti, si fa di questo mese. Si raccolgono le faue primatiue, piselli, fiori di boraggine, rosmarino, salvia, fagioli raparini, dragone, lattuche grosse, lattuchoni bianchi, roscano, zucche primatiue, cerasi, frauole, mele primatiue dette collare, finocchi, agli teneri, cipollette, cicoria noua, sparagi, rucola, uua spina, petroselli, e bietta.

A Luna
na man-
cante.

Nel Campo. S' ara la terra, perche dal susseguente caldo l' herbe sono morte. Si palmano, e spampinano le viti, e si ci lauora al piede col scalzarle. Si दौरia ancora roncare il grano, e lenare a' piantamenti ogni getto superfluo. Si zappano faue, fagioli, miglio, melega, e canepa. Si caua il lino. Si taglia l' orzo se sia secco. Si mietono le rape, e si raccoglie il seme.

Nel Cortile. Si raccoglie fiore di sambuco per seccare, origano, puleggio, petroselli, del fin di seccare per lo Verno. Si deuue far l' ima del cacio di questo mese, come ch' è il meglio; ogni pietra cotta di questo mese è migliore, che d' ogn' altro: alcuni ancora tramutano.

Nell' Horto. Si tofano siepi. Si zappano, agli, cipolle, & ogni hortaglia. Si semina endiua, si come gli alberi piccioli del tauogliero, e quei picciolissimi di poco nati s' inaffiano. Si possono seminar biete rosse, & ogn' herba, che s' u' si in radica, melenzani, e cardi, radici, e rape.

Indiffe-
rente-
mente.

Nel Campo. S' ammazzano i mangiacozzi, ò vogliamo dire tagliaticci, che mangiano le viti. S' armano di frasche i tagliolini piantati di nouo. L' aratro s' erpica. Si fanno fossi, e si riuedono le chianiche. Si rimondano i salici. S' aprono gi' inserti, e s' impalano i maceratori. Si vendono fassi minuti per vermi.

Nel Cortile. S' offeruano l' Api, perche di questo mese sciamano. Si raccolgono tutte l' immondezze, e s' ammassano, acciò si smaltiscino. Si licentiano i Socij. Si vende la foglia di more, ouero i vermi. S' ha cura all' Api, quando sciamano. Si fa l' oglio rosato, e di uiole, si come l' aceto rosato, e di sambuco. Si conseruano le rose per il Verno; fassi ottimi argini ben battuti, per difesa dell' acqua, perche, secondo Virruuto, di questo mese si fa ottima argilla, e si può far l' amito.

Nell' Horto. Si semina ambroboglio, camoclit, e bombace.

I Contadini non sfrondino olmi, e mori giouani, e nel raccor la foglia non torcano, ò rompano i rami, ò raccolgano la lor cima inutile, e dannosa; non fac.

faccian
ra, che
rami de
ciano f

Anu
pascola
d haue
falopp
Folice
rignand
Si ca
danno, e
no per se

Statua
le acc
in vn
Limone
zucc
Presciu
picci
Capi di
Patticci
Fragole
Castelle
Oua m
Butiro
Gioncat

Minestra
Spalla, o
e pepe
Bragiole
pari di
Budella
telle d
Latti di
ti, inu
melan
Piccioni
e prese
Lingue d

facciano foglie di roueroni, e perciò si riguardino i boschi da bestie, e s'abbia cura, che nel fare la foglia de' salici non leuino la cima alle vimene, e nel tagliare i rami delle fioppe non vadano tanto vicino alla sommità, che le offendano, e facciano seccare.

Anuerti, che tal volta non vendono tutti i Folicelli, quali con tua foglia hanno pascolato, mà de' più belli ne tengono quantità per semente; e se bene procurerai d'hauere la metà di questi forati, e de' tristi, & imperfetti, chiamati chiocchetti, e faloppie, in ogni modo non ti danno la metà del seme, che hanno cauato da' comuni Folicelli, & essi sono in obligo à ponerci tutto il seme del loro, e far ogni spesa, in riguardo del molto, che se gli dà, cioè tutta la foglia necessaria.

Si cacciano Quaglie col quagliero, e col braccio, ancorche indubitamente, per il danno, che si dà alla prole, e molteplicità. Similmente s'imparano l'oua di Fagiano per sottoporle à Galline.

Dum floret Maius Vitulina vescere carne

Innocui pisces Ostrea Cancer erunt.

Statua di zucchero vestita di verde, con ghirlanda di rose in capo, la quale accoppia due puttini denotanti il segno solare di questo mese, posta in vn bacile, rappresentante vn fiorito prato.

Limoncini tagliati in fettoline minute, e state in acqua rosa, seruite con zucchero, e neue.

Presciutto ottimo cotto in latte, ghiacciato, regalato con cappe di pasta pieno di mortadella grattata.

Capi di latte seruiti con zucchero, e neue, regalati di fragole.

Pasticcio di vitello freddo, fatto in bella forma.

Fragole lauate in vino, seruite con zucchero, e neue.

Cassette di pasta con frutti siropati in zucchero, dentro.

Oua m scite, circondate con crostini coperti dell'istesse.

Butiro lauato, passato per siringa, seruito con zucchero.

Gioncata in canestrini con zucchero.

Minestra di latti di Capretti in bocconcini, & vua spina, ligata con oua.

Spalla, ò ventresca di porco fatta in carbonata, seruita con aceto rosato, e pepe ammacato.

Bragiole di Vitella ripiene, seruite con salsa bastarda, circondate di cap-pari di Genoua, sopra fette di limone.

Budella di Capretto riuolte, e cotte in forma di palla, tramezate di frittelle di sambuco, e regalate con lauori di pasta.

Latti di Vitella, lardati minuto, cotti allo spiedo, con fegatelli di Capretti, inuolti in rete, seruiti con salsa di mandorline verdi, e regalati di melangole in fette.

Piccioni di torre attorati, seruiti in brodo scuro, con torci di carchioffi, e presciutto in fette.

Lingue di Vitello lampredate, vnite con Quaglie, e frutti siropati.

Primo
seruitio
di Cre-
denza.

Primo
seruitio
di Cu-
cina.

Pollastrini piccioli inuolti in rete, cotti arrosto, seruiti col copertoio, e salsa di fraole.

Testiciale di Capretto senz'osso, dorate, e fritte, regalate con ceruella dello stesso, seruite sopra crostini di pane fritto in butiro.

Pasticcetti sfogliati pieni d'aninelle di Capretto, polpettine di Vitello, carchioffi, sparagi, prugnoli, pignoli, conditi, e sua salsa.

Panza di Vitella ripiena, cotta lessa coperta di latuca ripiena.

Gola di Vitella stufata con zina dell'istesso ripiena.

Crostata di torci di carchioffi, come d'asparagi, grasso, e cacio tenero.

Secôdo seruitio di Cucina. Busecca alla Milanese in suppa, tramezata alle fette del pane, coperta di cacio di Parma, e sottastata, poi regalata con altra ripiena, cacio, pepe, e mentuccia.

Petto di Vitella senz'osso ripieno, cotto in saluietta, circondato d'oua sperdute in latte. Salsa verde.

Tacchini. ò vogliamo dire Galli d'India gioueni, cotti arrosto, ripieni di fettoline di lingue di Porco salate, tagliate, e zucca condita, regalate d'offelle piene di mangiar bianco.

Piccioni grossi lardati, cotti allo spiedo, tramezati di granelli d'agnello lardati, e cotti arrosto, seruiti col copertoio, e salsa di limonecello.

Pasticcio di bragiule di Vitello lardate, e Piccioni di torre finembrati, con sua salsa.

La parte di dietro del Capretto lardata minuto, cotta arrosto, regalata con rosmarino fritto, e lauori di pasta firingata, accompagnata con salsa di pampini di vite.

Rozzonata di Vitella cotta arrosto, lardata, circondata di crostini dello stesso, e paste sfogliate, con salsa principale.

Leproto giouine, ouero coniglio, seruito pieno, cotto arrosto, inuolto in rete di Vitella, accompagnato con salsa di basilico, & agli.

Pauoncini gioueni affagianati, seruiti con limonecello tagliato, & ornati con falcie di limone lauorato.

Crostata di fragole.

Secôdo seruitio di Creanza. Oliue grosse.

Latte miele con caldoncini.

Finocchi in canna.

Maroni bianchi trà rose.

Cacio tomino grasso sopra frondi di vite.

Mele apie trà verdura, e fiori.

Prouature fresche, ouero formaggio tenero non salato, seruito trà frondi finocchio.

Ricotta calda seruita con zuccheri.

Faua in baccelli.

Piselli in scaffe, cioè ne' baccelli.

Mandorle teneri.

Armeniache.

Carchioffi fritti in butiro.

Sparagi cotti in butiro, coperti di cacio di Parma.

Cena

Cena di latiniij, & oue.

Insalata di fiori di saluia, rosmarino, e boragine.

Insalata di roscano.

Gelatina bianca, circondata d'oua fatte della stessa.

Oua dure peste, misticate con zucchero, & acqua rosa, seruite sopra crostini in saluiette.

Ciambelle fatte con butiro sopra saluietta e con verdura seruite.

Lauoro di pasta sfogliata, in tagliato, e postoci dentro butiro lauato in acqua rosa, poi stampato in cappe sante, seruito con zucchero.

Primo
seruitio
di Cre-
denza.

Minestra di viuaroie d'oua, e petroselli, la sola fronde ben trita, poi cotta in butiro.

Anolini, ò vogliam dir tortellini cotti in butiro, inuolti in cacio di Lodi grattato, e seruiti con cannella in poluere.

Rosso d'ouo duro, poi trito con mano, e misticato con petroselli triti, seruitò caldo in butiro.

Lasagne stufate in latte di pignoli, zucchero, e cannella.

Gnoci, ò strozzapreti di polue di pane di miglio, pesto, e sfarinato, cotti in latte, inuolti in cacio grattato, seruiti con cannella, e butiro.

Frittata rognosa con fagioli raparini.

Pane spongoso dorato, e fritto in butiro.

Paste sfogliate di varie forme.

Raioli verdi senza sfoglia, con cacio grattato, cannella, e butiro.

Frittata d'oua, coperta di condito trito, poi riuolta a guisa di cialde.

Raioli pieni di pasta di marzapane, fritti, detti castagnoli.

Ricotta calda con zucchero, & acqua rosa.

Cacio tenero, ò tomino, in tegame ben abbrustiato, con oua sopra intiere.

Frittata d'oua con grane di zibibo senz'acini.

Torta di b. eta alla Bolognese.

Giugno, come s'è detto à Iunioribus, e per fede d'Ouidio.

Iunius est Iuuenum, qui fuit ante senum.

Giugno.

Potriasi dire, che gli Apostoli fossero ringioueniti nel vigore della predicatione della Fede, per la Venuta dello Spirito Santo, la cui solennità celebrasi tal volta di questo mese; mà altri lo deriuano da Giunone, perche in questo mese anticamente si faceuano grandissimi honori à Giunone, il cui Tempo fu dedicato le calende di questo mese; altri lo chiamano così da Giunio Bruto, qua. fù il primo Console, perche alle calende di questo mese scacciò i Rè di Roma.

Consi-
deratio
ne pia.

Soueraia à questo mese Mercurio, la qualità dal quale per la maggior parte è di seccare, perche in questo mese le biade si seccano; inhumidisce ancora, quando è congiunto con la Luna, e pero dice si pianeta conuertibile; perche è buono, e tri-

Quali-
tà di
Mercurio.

sto; domina questo Pianeta, congiunto con Marte, le noci, e mandorle, & anellane; con Venere il zucchero, & i vermi da seta, con la Luna l'oliva, e l'oglio, e tutte le frutte; trà le piante l'olivo, e trà l'erbe il mercuriale.

Sole in
Cancro.

Entra il Sole questo mese in Cancro trà li 20. 21. 22. giorni.

Solstitium æstiuum Cancri fert Iunius æxe.

Segno della triplicità acqueo. freddo, & humido temperatamente, però idoneo alle cose della natura, e nutrimento, perocché l'humidità sua è sostentativa, e temperata, mediantela quale il moto della natura s'impiega alla dolcezza, e nutrimento, dalla quale ne crescono i vegetabili, e ne vivono gli animali. Quando la Luna è in questo segno è bene arare quella terra arida, ouero i semi aridi seminare, medicarsi, e si può sperare felice nauigatione, si come è tempo perfettissimo per seminare, massime se in festile, o trino di Saturno.

E opinione de gli Agricoltori, che venga meglio il tagliare i legnami dal fine di questo mese, fino al principio di Gennai, con l'osservatione però suadetta della Luna che d'altro tempo; Vediamo di questo mese alcuni tempi improvvisi, e grandini, o almeno tuoni spaventevoli, il tutto suole causare prima la colpa de' nostri misfatti, poi il nascer d'Arturo il dì 10. e dell'Aquila il dì 11. de' quali uno suol esser grandinoso, l'altro folgoreggiante. il Paduano disse di questo mese.

Iunius, & gaudet gelidis, & pascitur herbis,

Tunc sectari umbram, atq; otia grata licet.

Leuar del Sole { A dì 1. hor. 8. min. 54. Mezo dì { hor. 16. min. 27.
 { A dì 15. hor. 8. min. 41. { hor. 16. min. 20.

Opera-
tioni à
Luna
cresce-
nte.

Nel Campo. Si semina miglio, fagioli, panico, e pessi aratrare. Si segano i prati, & ogn'erba de' campi.

Nel Cortile. Si lasciano andar Piccioni per moltiplicarli.

Nell'Horto. Si raccolgono mora per hauerne il seme, ouero l'istesse si seminano. si come le cerasse, poi s'innacquano. S'inseriscono à occhio, ouero à corona gli agrumi, oliui, fichi, castagni, mandorle, e persiche. Si cauano le radiche de' fiori, come anemoni, argemoni, garofoli turcheschi, ranuncoli, e simili. Si raccolgono per i, persiche, mela, fragole, finocchi fichi, armeniache, cipollette, lattuche, zucche, fagioli, fave, piselli, ceci, citroli, semi di mori, petroselli, e bietta. I meloni raparini s'innacquano.

A Lu-
na mā-
cane.

Nel Campo. Si zappano migli, fagioli, si come gli altri piantati tagliolate, inferti, olive, castagni, e sicpi. Si raccoglie origano, pulgino, e petroselli pe'l Verbo. Si leuano i tralci inutili delle viti, salici, & altri alberi giouani. Si sega la stoppa d'orzo, e con la paglia si conduce al coperto. Si calzano le viti giouani, e se ne leuano quelle radichette, che sono nella sommità. Si caua il lino, e se ne leua il seme. Il grano, & ogni legume si दौरа tagliare, e cauare nel mancare della Luna, mà perche bisogna stare con la sua maturità, lo raccordo solo in questo tempo.

Nel Cortile. Serbare i semi di cerasse, prugne, & armeniache per seminare al suo tempo. Si tralascia di governare la colombara.

Nell'Horto. Si zappa, e ronca ogni cosa, perche l'erbe tagliate nel fine di questo

questa
chio fia
N
glian
pasi il
N
brugi
la fico
no i Bra
N
sore li
Il Co
dinario
perche
ro, ne
formen
tender
Si v
poco bu

Cena,
gnori
nenti
sento
questi
nio N

Vn bac
co, fa
butir
Vn'inc
e si p
fasci
radice
Tarant
tutte
croff
Luccio
e ling
Fragole
naran
coper

questa Luna si spegnono, e massime se succedesse nel Solstitio, gli alberi, che di souerchio siano carichi di frutti, s'allegrescono col leuarne parte. Si castrano i meloni.

Nel Campo. S'ara, & erpica la seconda volta. S'alzano le viti. Si tagliano felici, graleghe, & altre herbaccie grandi, per farne letto a bestiami; capasi il più bel formento per le sementi.

Nel Coruile. Si cuopre il lettame con paglia, ò frasche, acciò non v'abbrugi. Si fanno condurre fasci, e legna per il Verno. S'auerte al sciamar dell'Api la seconda volta, e si condiscono noci tenere. Si riscuotono i polastri, e si licentiano i Braccanti.

Nell' Horto. Si nota, oue sono buoni frutti, per hauerne à Primavera i soccorsi.

Il Contadino per bisogno di pane mangia fava tenera in quantità; batte per ordinario in questo mese qualche poco di grano, e questo del più bello, e più perfetto, perche resta per ordinario tutto à lui, resituendo poi al Padrone del più imperfetto, ne meno mai accusa il conto giusto delle cappe, ò vogliamo dire fasciccoli del formento, il quale nel condurlo à casa non riguarda da alcuna delle sue bestie, pretendendo d'ingrassarle con la parte del padrone.

Si v'ad caccia ne' boschi di qualche Leprotto, mà se si piglia vna vecchia, e poco buona, e si guasta la campagna, s'aria meglio à pigliar le Volpi.

Delitium est Pauogallus cum Iunius ardet,

Rara avis est mensis, quam Hirundo loquax.

Cena, e pranzo preparati, vn à Scaricalasino, e l'altro alla Villa de' Signori Palcotti de' gli Arienti, per l'ingressò, e ricenimento dell' Eminentiss. Sig. Cardinale Sacchetti, nella Legatione di questa Città, essendo stati destinati Ambasciadori per tal'effetto, secondo il solito, da questo Illustrissimo Reggimento gl' Illustrissimi Senatori Fulvio Antonio Marefcalchi, e Pompeo Vizani.

Cena di Magro.

Vn bacile di ricotte finte, tramezza e con mascaroncini di mangiar bianco, fatto di polpe di pesce, circondato d'oua dure finte, e di crostini di butiro finto.

Vn'insalata in bacile di tutte le sorti d'erbe, fiori, e radiche, che si v'fano, e si possano hauere in tal stagione, fatta in bella forma, regalata con fascie di limoncelli lauorati, con vna serpe nel mezzo, intagliata in vna radice, col motto *Handlatet*.

Tarantello disalato in fette, luccio salato lessò in pezzetti, alici spaccati, tutte in vn' bacile, ornanti vna Langosta senza guscio, e circondate di crostini di cauale di Lóreo.

Luccio grosso coperto di gelatina rotta, circondato di trotte carpionate, e linguatole marinate.

Fragole in vn piatto reale con zucchero, e neue, circondate di spichi di naranzo lauati in acqua rosa, e potti in cassette di pasta con zucchero, coperte di lauori di pasta intagliati.

Mi-

Indicente-mente.

Primo
terutio
di Cre-
denza.

Primo Minestra di pistacchi.
seruicio Porcellera lessa coperta di finocchietti, e tarantello dissalato.
di Cu- Calamaretti fritti, regalati di paste per siringa, e limoncelli spaccati.
cina. Trotte cotte in vino, e sale, seruite in saluietta con oglio dolce, e pepe rotto sopra.
 Linguatole marinate, riscaldate nella padella, sbroffate di inalugia, e poluerizzate di ucchero, seruite con melangole spaccate, e cime di saluia fritta.
 Tartaruche in potacchio con pignoli, vua spina, code di gambari, torci di carchioffi, regalate di frittelline di cucuzza tenera, fritte.
 Raina grossa ripiena, cotta a broetto con pignoli, prugne di Marfiglia, vua spina, piselli, & oua della stessa.

Secôdo Testa di sturione cotta lessa, coperta di petroselli, seruita con salsa biaca.
seruicio Luccio grosso pieno di code di gambari, e bocconcini di tarantello dissalato, cotto allo spiedo, seruito con salsa carchioffi, lauori d pasta, e fette di limone.
di Cu- **Pasticcio** di latti di sturione, e di raina, milze di luccio, polpettine di sturione, code di gambari, pistacchi, tarantello dissalato, oua di tartaruche, torci di carchioffi, pera di ranocchi, e scorza di cedro condito.
cina. Trotte fritte, regalate di petroselli fritti, e paste sfogl. ate, seruite con salsa de'mori celi. (fritto).
 Graiscioli di torrente fritti, seruiti con sugo di melangole, e rosinarino
 Tinche rouerscie, regalate di pasticcietti pieni di conserua di pere moscatelle, ghiacciati con zucchero.
 Crostata di fragole.

Secôdo Mele primatiue.
seruicio Mandorline siropate.
di Cre- Finocchi in canna.
denza, Armeniache.
 Maroni bianchi trà rose inteneriti.
 Piselli seruiti nel suo guscio sopra saluietta.
 Cacio marzolino.
 Cerafe duron.
 Gelo di cotogne.
 Pera moscatelle.
 Mandorle noue pellate, e ritornate nel guscio, (se.
 Fava rossa seruita aperta nelle scaf-
 Per confettioni, in riguardo dell'a-
 sperita della go, si seruano la in-
 fra seritte seure in bacili.

Pistacchi mondi.
 Cotognata.
 Pignoli stati in acqua rosa.
 Pasta di Genoua.
 Maroni di zucchero.
 Mostaccioli alla Napolitana.
 Fonghi di pasta di zucchero.
 Biscottini.
 Torrellini pieni di pasta di marzapane.
 Califfoni con l'arma di S. E.
 Pistache dorate.
 Pera condita.
 Biscotto in fette.
 Pesci di pasta di marzapane.
 Gambari di pasta di zucchero, fatti da Monache.

Capi d
 Vna st
 no c
 Pastic
 tro
 Fraga
 Statua
 mie
 Vn la
 Vna st
 man
 Cedra
 Morta
 data
 Pane d
 Mangia
 Minest
 Fegato
 conc
 Latti a
 cat
 limon
 Polcino
 soffer
 Pasticci
 Cappon
 can n
 Salsa bia
 Coppa s
 Punta d
 na, ci
 Gallo d
 pieni
 Q agli
 di co
 pasta
 Piccion
 Pollastr
 cati in
 Crostata

Pranzo da grasso, con vna portata da magro.

Capi di latte con neue, zucchero, e fi auole.

Vna statua di zucchero rappresentante Felsina, con vna bandiera in mano con l'arma di Sua Eminenza.

Primo
seruitio
di Cre-
denza.

Pasticcie in forma della Fortezza Vrbana, su canti del quale erano quattro bandirole con l'armi di N. sig. e Santa Chiesa.

Fragole con zucchero sopra, e neue sotto.

Statua di butiro rappresentante questo mese, in vna mano vna falce da mietere, nell'altra vn manipolo di spiche, con vn grancio a' piedi.

Vn lauoro di pasta alto in forma di guglia.

Vna statua di zucchero, rappresentante vn Leone, con vna bandiera in mano con l'arma della Libertà.

Cedratì in piatto reale sopra saluietta souraposti, ornati di fiori.

Mortadella di fegato di Porco spaccata, seruita sopra verdura, e circondata di fette di mortadella nostrana.

Pane di spagna fatto in pagnottine souraposte, e seruite sopra saluietta.

Mangiar bianco in forma alta con mascaroncini.

Minestra d'vua spina, e regali di pollo, ligata con ouo.

Primo
seruitio
di Cu-
cina.

Fegato di Vitella lardato, cotto allo spiedo con salsa reale seruito, circondato di fegati di polli in rete, regalati di limoncelli.

Latti arrosto, circondati di frittelle di ceruella dorate con conditi piccati dentro regalati con lauori circondati di pasta, seruiti con salsa di limoncello.

Polcino ripieno cotto arrosto, con pasticcini alla Genouese attorno, che sostentano il copertore intagliato, seruito con salsa di fragole.

Pasticcio brodoso con l'arma di Sua Eminenza.

Secôdo
seruitio
di Cu-
cina.

Cappone senz'osso ripieno, circondato di carchioffaletti ripieni, stuffati con midolla.

Salsa bianca.

Coppa spaccata, seruita calda con suo brodo, verdura, e fiori.

Punta di petto di Vitella cotta lessa, coperta, e tramezzata di lattuca ripiena, circondata di polli stuffati, con sugo di limone, e zaffarano.

Gallo d'India giouine, lardato minuto cotto arrosto, regalato d'offelloni pieni di cognata.

Terzo
seruitio
di Cu-
cina.

Quattro aglie cotte arrosto inuolte in fette di lardo, e foglie di vite, tramezzate di copietoni lardati, e stuffati seruiti con salsa reale, e col coperto di pasta.

Piccioni grossi col crosto, regalati di pasta fina, piena di frutti conditi.

Pollastri senz'ossa ripieni stufati, regalati di fegatelli delli stessi, inficcati in ramo di rosmarino, seruiti con salsa d'armeniache.

Crostatà di visciole.

Leua.

Leuato il sudetto seruitio, che fù a quattro piatti, leuossi ancora la prima touaglia, e venne vna portata di magro; Al primo piatto vn fonte di zucchero, ed amito; al secondo piatto vna Tartana di pasta di marzapane, con le rete d'oro; al terzo piatto vn Nettuno fatto in vna saluietta sopra vn Delfino, col tridente in mano; al quarto piatto vna Sirena fatta di latte d'amandorle, & a nito; per ciascheduno piatto poi si pose in tauola di credenza.

Vn'insalatina d'herbe tenere, e vaghi fiori, fatta in bella forma.

Linguatoie marinate, regalate di spichi di naranci.

Cauiale di Loreo in piatti, circondato di crostini dello stesso.

Botarga in fette, con sugo di narancio dentro.

Tortiglione pieno di pasta di marzapane.

Luccio cotto in bianco, salpamentato, seruito con sapor verde, e bianco.

Oliue grosse con fiori, e verdura, seruite in tazze.

Raina di pasticcio con l'arma di Sua Eminenza.

Suppa d'agro con zucchero sopra, e neue sotto.

Caldo di Cucina.

Prugnoli, latti di storione, e di raina in insingolo, con pane abbruscato Trotte carpionate, seruite con salsa di cedro. (sotto.

Luccio grosso cotto lessò, tuffato nel sapore di mandorle.

Pasticcio di panza di storione, regali di petec, visciole, vua spina, torci di carchioffi, code di gambari, e prugnoli. (tiue.

Brocciolli di Toscana fritti, regalati d'asparagi fritti, e salsa di mele prima.

Bragiole di storione cotte su la gradella con fiore di finocchio, regalate con lauori di pasta, limoncello tagliato, e salsa di cappari.

Trotta fritta, tramezata con pezzi di schiena di storione, grossi quant'oua, cotti allo spiedo, poluerizzati di pane grattato, sale, e spetie a guisa d'anguilla.

Storione scorticato, cotto arrosto, seruito con salsa di limone, con cappari, e copertoio di pasta.

Crostata di code di gambari, torci di carchioffi, vua spina, e pistacchi.

Gambari grossi in guscia, tramezati di code di langosta tagliata in fette, e fritta.

Per frutta si seruino di quella stessa sorte, che la sera antecedente s'era

usato. Confectione.

Anisi confetti.

Cedri, e lattuga condita.

Pistacchi confetti.

Semie di melone confetto.

Finocchio confetto.

Auellane confette.

Cannella confetta.

Pignoli lissi confetti.

Mandorle confette.

Coriandi confetti.

Cedro condito confetto.

Garofali confetti.

Perficata.

Gelo di cotogne.

Luglio già Quintile, per essere il quinto mese da Marzo primo, da i Romani fu detto, Iulius, per adulare al nome di Giulio Cesare, che nacque di questo mese; Potriasi ancora dire, che venisse dalla parola Iulus, che vuol dire picciol fiore, & è proprio quel fiore piloso, ch'alza la gramigna de' prati detti Guardi, quali di questo mese si segano, anzi un verme peloso danneggiante gli alberi, chiamasi Iulus. Nella festa della Visitazione di Maria Vergine ad Elisabetta, che si celebra li 2. del presente, si potria dire, che Christo, racchiuso nel virginal ventre, sia picciol fiore, e rinverito da Gionanni, quale si puol'assomigliare al fiore peloso d herba, in riguardo del suo usato vestire, e dell'essere stato reciso nel Verde della sua età.

Era questo mese posto da gli Antichi in protezione di Giove, pianeta di qualità calda, & humida, ma temperata, chiamato benefico, e fortuna maggiore, e forse acciò con questi fauoreuoli influssi prosperasse l'operatione del mictere, se bene in stato buono con Saturno è assai fauoreuole all' Agricoltura; Et influisce con prosperità, congiunto con la Luna, a piantamenti, all' insitione, alla Vendemia, & al raccogliere i frutti; Hå dominio Giove con Saturno sopra il riso; trà gli alberi sopra la quercia; trà gli uccelli sopra l' Aquila. Come debbasi gouernare l' Huomo per star sano di questo mese, è detto dal Padonano.

Iulius exardens potumq; escamq; requirit
Frigentes mensam piscis olusq; oneret,
Tunc vndis te immerge, vident tunc balnea, venas
Comprim', nec Veneris noxia furta pete.

Circa li 22. à 23. entra il Sole in Leone.

Quin&ilem mensem Leo feruidus igne perurit.

Segno della triplicità ignea, cald., e secco in eccesso, con che è causa tal' volta di putrefattione a' frutti, e detrimento à foglie, e declinatione all' herbe, onde si vede, che pochi sono i semi, che nascano se col continuo massamento, il sapiente Agricoltore non s'ingegna di diminuire questo mal influsso, e quando la Luna è in questo segno, non è bene seminare, ne prestar formento, è bene il piantar arbori, raccorre l'oua con la ragione sudetta del calore, quale accrescendo il Sole per la calidità di questo segno, diminuisce l'humidità della Luna, la quale hà la sua casa, o domicilio presso questo segno, e però è più forte in questo segno, che in altro.

A di 26. nasce col Sole il Can maggiore, Stelle chiamate ancor Sirio, ouero Canicola, il che era da gli Antichi assai osservato, e considerato, e massime lo stato della Luna in questo punto, perche secondo la di lei situatione nel nascer di questa Canicola, cauauano vani presagi per seruizio dell' Agricoltura; Voleuano questi, che se al nascer di Sirio la Luna sia in Ariete, minaccia morte à bestiami pascenti; se in Toro, denota pioggia, grandini, e malume; se in Gemini, abbondanza di formento, e vino, ma qualche pestilenza; se in Cancro, gran siccità, e grandissima penuria di formento; se in Leone, grano, vino, & oglio in abbondanza, e prezzo vile a' ogni cosa; se in Vergine, pioggia molte piogge, & alle Donne aborto; se in Libra, penuria d oglio, e pericolo di corruttione nel formento, se in Capricorno, grandissime piogge, formento, vino, & oglio a buon prezzo per abbondanza; se in Acquario, promette poche piogge, minaccia pericolo di

corrut-

corruzione d' formenti, & abbondanza a' animalletti piccioli, danneggianti il raccolto; se in Pesci, molte pioggie, morte de' polli, e sufficiente raccolta di grano, e di vino. Gli habitatori ancora dell' Isola di Ceo Vicina al Negroponte offeruauano se questa stella nel nascere era oscura, ò nebulosa diceuano, che douea essere anno humido aere nebbioso, e mal sano, se nasceua chiara, e risplendente, si prometteuano sanità, & aere perfetta. Se queste sudette antiche offeruationi fossero sicure, potriasi dire un pronostico perpetuo; ma mentre considero, che il Sole, che opera con calidità, nel segno del Leone, caldo, e secco, vnito con questa Canicola della natura di Marte, calda, e secca, douria porgere vna costituzione di Cielo calda, e secca, come per lo più auuene, e pure tal Volta hauemo prouato i giorni canicolari humidi, e freschi, il che prouiene, secondo, che da più potente constellatione sono superati: di loro influssi, e però concludo, che poco in questo genere si possa con sicurezza affermare, applicandoci.

Nec credas certe, quia fallit regula sæpe.

Piaceriami più tosto Un' altro vso degli Antichi in questo tempo. Due giorni auanti il sudetto nascer della Canicola seminauano d'ogni sorte di biade, vna partecella separata, poi con inaffiamento procurauano la loro nascita, ò radicatione nell' hora della Canicola; indi quella specie, che più prosperosa sorgeua copiosamente seminauano, l'altre tralasciando, pretendendo, che con questo essemplio douesse prosperare l'anno auuenire. Columella ancor lui consiglia i pastori a condurre le pecore ne' giorni canicolari col tergo verso il Sole, acciò che non li percoresse con raggi nella faccia, cioè la mattina da Oriente verso Occidente, e la sera al contrario. Di questo mese si fa coppia di miele, e buono per il buon' influsso di quella Stella, proprio al miele.

Leuar del Sole { A dì 1. hor. 8. min. 43. Mezo dì { hor. 16. min. 22.
 { A dì 15. hor. 9. min. 4. { hor. 16. min. 32.

Operazioni à Luna crescente. Nel Campo. Si segano i prati tardini. Si raccoglie il panicastrello; ò vogliamo dire pabulo per colombi, e galline, & il seme dell' ortica, si come quello del trifoglio per i prati. Si lenano i getti inutili d' canagli, viti, inserti, ed arbori giouani. Si zappa la terra vicino d' gli arbori, oue s' apre, acciò che la polue chiuda le fessure, ne ci possi entrare il Sole. Si semina melega per buoi.

Nel Cortile. Si fanno capponi. Si raccolgono già battuto, formento, faina, spelta, ceci, segala, vezza, farro, orzo sgusciarolo, marzola, marzolo, lence, cicercchia, elino.

Nell' Horto. Si seminano caoli cappucci, finocchi, cardì, endinua da coprire, e latuca per strapiantare per il verno. S' inesta d' occhio nouo sopra nouo persichi, ed altri, ed ogni agrume. Si raccolgono pera, mele, fichi, lugliatica, meloni, citroli, persichi, prugne, indunia, radici, finocchi in gamba, ed in grana. Si cauano le cipolle de' fiori. Si castrano meloni.

A Iu na ma cante. Nel Campo. Si segano le stoppie, e s' ara la terra; cioè si rifende per la canopa, & il lino. S' ara la terza volta la coltura. Si cauano porchi, catti, ed ogni erbaccia si per farne letto alle bestie, come per spegnerla. Si caua scabiosa saluati- ca per

ca per far scoppe. Si fanno arare con sollicitudine le terre, ou'è stata la faua, o al-
tro legume. Si seminano rape, e radici.

Nel Cortile. Viene bene nel mancar della Luna il riporre le biade sudette
sù'l granaio.

Nell'Horto. Si raccoglie seme di caoli; il fior de' finocchi, e si salano finoc-
chietti nell'aceto. Si trapiantano porri, e seleri, e si taglia la gramegna, e felice
per essirparle. Si cauano gli agli, e si zappano le fragole.

Nel Campo. Si conduce il legname al coperto, si come ogni paglia di qual
si vogli il grano. Si zappano viti, ed ogni sorte d'arbore piantato, e si rintalzano. Indiffe-
Si mandano i porci alla spica, & in alcuni luoghi s'abbrugia la stoppia. rente-
mente.

Nel Cortile. Si monda il grano, che per le sementi si tiene. Si fa mescolata
di paglia, e fieno. Si fa l'agresto. Si procura d'hauere il conto del grano. Si leuano
i piccioni, e se ne lasciano andare per popolare le colombaie. Si seccano cerasse, pru-
gne, e fichi.

Nell'Horto. Si lauora, e si prepara la terra per le sementi autunnali. Si
zappano i cardi, le fragole, e le cipolle.

Dubitando si di frode nel formento si possono far battere tre fascicoli vno della
miglior qualità, vno della mezzana, ed vno dell' inferiore, e tener conto di quanto
grano se ne caua; numerando poi i legami di detti fascicoli secondo, che si pongono
in aia, possi ancora ordinare, che il grano legato non sia mosso dal campo, se prima
non è numerato da te, o dal tuo facitore.

Si pigliano quagliardi, e col quagliero, e col braccio, si come i fagianotti, e si co-
mincia al fine di questo la caccia de' gli ortolani.

Gallinæ Pullis gaudet coniuua Columbis

Iulius his epulis delitiosus erit.

Statua di zucchero vestita di color di paglia mezo nuda, con vna mano
carezzante vn leone, con l'altra tenendo vn Giacinto tuberoso. Primo
seruitio
di Cre-
denza.

Prugne verdaccie pelate, spruzzate d'acqua rosa, seruite con zucchero, e
neue. Fichi di Madama sopra verdura tramezzati cō pezzi di ghiaccio.

Mortadella pelata, spaccata, seruita fra frondi di finocchio, e fiori.

Tortiglione di pasta pieno di frutti siropati con zucchero, & in mezo vna
statuetta significante vn leone.

Melangole di mezo sapore monde state in acqua rosa, seruite con zucche-
ro, e neue.

Pauone in pasticcio ornato con ale, coda, e collo.

Lugiatica anneauata, seruita fra frondi di viti, e fiori sopra tazze.

Biscotto tagliato in fette, inzuccherato sopra saluiette.

Moroni negri di monte, seruiti con zucchero sopra, e neue sotto.

Crostata d'armeniache fatta a gelosia inzuccherata.

Minestra di latti di vitella, cresle, e barbe di pollo, ligata con ouo, & vna
spina.

Bra-

Primo **servizio di Cucina.** Brajirole di vitella battute, cotte alla gradella con fiore di finocchio, servite con salsa reale, regalate con frittelline di sambuco.
 Pegato di vitella, e granelli d'agnello in fette, fritti, serviti con melangole, e lauori di pasta.

Vccelletti di Cipro, o altri vccelli, ancorche domestici, stati in adobbo, infarinati, fritti, tramezzati di polpettine di carne di vitella, e serviti con salsa di cedro condito.

Ceruella di vitella cotta alla polacca, servite con zina di manzo in fette dorate, e fritte.

Secôdo **servizio di Cucina.** Piccioni di torre stufati con piselli, vua spina, e ventresca.
 Punta di petto di vitella coperta di pieno, come s'è insegnato, regalata di zucchette ripiene, spaccate, e petroselli verdi. Salsa verde.
 Pasticcio di piccioni smembrati, occhi, e polli di vitella, fatto brodoso con salsa di prugne secche, e mostacciolo Napolitano.
 Coniglio in potacchio, ouero leprotto giouine, con zibbo, mandorline siroppate, & vua spina.
 Piedi di vitello stati in adobbo, poi dorati, e fritti, regalati in fette di zucca tenera fritte.

Terzo **servizio di Cucina.** Piccioni grossi senz'osso ripieni gentilmente sottestati, e lardati di fettoline di zucca condita, regalati con lauori di pasta gliolata.
 Papero pieno con diuersi frutti, & vccelli di nido, cotto in forno seruito con salsa bastarda, paste fritte, e limoncelli in fette.
 Rondoni di nido cotti arrosto, serviti sopra pasticci sfogliati pieni di carne di vitella piccata, visciole, conditi, & oua toste trite.
 Pollastri lardati cotti allo spiedo, tramezzati di paste sfogliate fatte amandorla, serviti con salsa principale.
 Gallo d'India giouine cotto arrosto, inuolte in rete di castrato, regalato di petroselli fritti, e cappari di Genoua.
 Crostata di pere moscatelle con zucchero, e cannella dentro, e sopra.

Secôdo **servizio di Cre-**

denza. Armeniache.

Cerase.

Mela garoffale.

Finocchi grossi.

Persiche primaticcie.

Cacio di Lodi.

Butiro in pani.

Mandorle fresche pelate.

Cece in rami.

Pera moscatelle.

Pera batocchie cotte alla bragia, servite con zucchero, & anesi.

Prugne marabolane.

Pere ghiacciole.

Cena da magro senza Pesce.

Insalata di fiori di boragine, e cipollette trite.

Cime

Cime di zucca cotte, seruite con cannella.

Spichi di melangole nette, & inzuccherati in cassette di pasta.

Fagioli raparini lessati, seruiti in insalata con zucchero, circondati di cime di cicorea.

Gioncate finte fatte da Monache.

Crostini di butiro fritti, come s'è detto.

Visciole palombine.

Minestra di pignoli.

Zucca in bocconi stufata, tramezata con cipollette tenere.

Cornetti di fagioli lessati, poi infarinati, e fritti, seruiti con salsa d'aglio.

Riso alla turchesca con latte d'amandole.

Strozzapreti, da noi gnocchi, cotti, poi fritti in tegame con oglio, petroselli, e pepe.

Rauoli pieni di fagioli, castagne, con sapa stemperati.

Zucca ripiena, stufata.

Lafagne tramezate con agliata di noci noue.

Paste diuerse sfogliate, e fritte.

Frittelle di cipolle fritte, e di zucca, e di mele primatiue, seruite con agre.

Frittelle di salua con farina di castagne, & vua passa, seruite con rosmarino fritto.

Melenzani stufati con agresto, petroselli, e spetie dolci.

Pasticcietti nella forma de' Genouesi, pieni di conferua di pere moscatelle.

Crostata di pere ghiacciole.

Agosto, quale già Sestile fù così detto, per alludere; ò adulare alle glorie di Ottauiano Augusto, che nacque di questo mese; questa voce vuol dire Grande, sì che si potriasi dire, che questo mese fosse così chiamato, per denotare, che di questo mese i frutti sono giunti alla sua maggior grandezza, e tanto più, perche circa li 22. ouero 23. & ancora tal volta li 24. comincia il segno della Vergine ad essere illustrato dal Sole.

Augusto mensē secum trahit aurea virgo.

Nel qual tempo dicono, che sia fornito la generatione produttrice, e l'ingrossamento delle carni de' frutti. Il dì 15. di questo solennizati, quando la vera Vergine assonta sopra tutti gli Angeli, e Beati, cominciò ad essere illustrata nella gloria di Dio dal suo figlio. E la Vergine segno terreo, freddo, e secco, però s'hauria per dannificante à Vegetabili, mentre si ritardano l'erbe, e cadono le foglie d'alcuni alberi, & alcuni semi non nascono; mà per essere la sua frigidità non lontana dal temperamento, però alcune herbe ancora crescono, & alcuni semi nascono, e germogliano, e massime quando la Luna è nel dorso, ouero coda del Leone, perche è bene seminare, e piantare all'ora; mà stante la Luna in questo segno, in Sestile, ò Trino di Saturno, è tempo attissimo à seminare i campi.

A dì 3. di questo nasce il Can minore, Preceyon detto, delle quali due Stelle,

Pp

Vna

Sole in
Vergi-
ne.

Confir-
matio
ne pia.
Quali-
tà della
Vergi-
ne.

Un lucidissima, è da Plinio chiamata la Canicola, ma perche precorre il nascere del Cane, chiamasi ancora *Anticane*, onde Cicerone.

Antecanis Graio. Procyon, qui nomine fertur.

Il nascere di questi due Cani, si come fa alterare il mare, & i stagni, non tanto per se stessi, quanto perche suscitano Venti Australi, così causano, che i Vini nelle cantine fluttuando, e bollendo si conturbino, e se hanno fondo si guastano, e però è bene, che s'abbia sospetto, di tramutare avanti questo tempo. Quando Procyon tramonta, offende assai i Cani, per lo che se ne vedono assai rabbiosi in tal tempo, e se ci si mitica Giove, o Mercurio in segno acqueo, causa caldi eccessivi.

Cerere fu fatta padrona di questo mese, forse in riguardo, che di questo mese il frumento raccolto, e netto si ripone ne' granai, al quale essa Cerere sovruista.

Feriere
Agosto
onde
origi-
no.

Facciamo i Romani le feste vinali di questo mese, abuso, che ancora non s'è perduto, perche il feriare Agosto d'hoggi di con vino, e conutti, non vuol dir altro, che il celebrare le ferie d'Agosto con crapole, & altre indignità, ancorche fosse cantato.

Ipse etiam Augustus Veneri sua gaudia tollit,

Vtere tunc somno parcitus, atq; epulis.

Dicesi ancora; Giugno, Luglio, & Agosto, ne Donne, ne acqua, ne mosto.

Leuar del Sole { *A di 1. hor. 9. min. 18.* *Mezo di* { *hor. 16. min. 49.*
 { *A di 15. hor. 10. min. 10.* { *hor. 17. min. 5.*

Opéra-
tioni à
Luna
cresce-
te.

Nel Campo. S'ara per far prato. Si semina lupino, si come fava, e ruccon-
la per canepari, e trifoglio. Si rifende la terra, oue s'è veduto cadere assai auena,
o se ne spera herba. Si sfrondano quelle viti quali facciano una morbida, onero,
che con difficoltà la maturino.

Nel Cortile. Si fanno capponi, e cappone. Si pongono ancora biocche, o
chiorz.

Nell' Horto. S'inestano agrumi, persichi, e gelsomini d'occhio. Si cana-
no le ciuolle de' gigli, e martagon, e si seminano gli anemoni. Si copre, e si racco-
glie endonia radici, si nocchio in grane, & in fiori, fichi, pera, mela, moscatello,
una tremolina, e luglaticci, mandorle, auellane, e meloni.

A Lu-
na mā-
cante.

Nel Campo. Si tagli a ogni legume per fabrica, cerchi, botte, dozze, e
simili. Si raccoglie fagioli, miglio, panico, ceci, e canepa. Si sfrondano le viti
gagliarde, accioche l'ombra non impedisca a maturare l'vna. S'ara la terza Vol-
ta. Si tagliano gralega, fenice, gionchi, e spini sotto terra, accio non ripullulmo,
e gramigna per cavalli, asini, e boui.

Nel Cortile. Si fa l'agresto, e si seguita a riponer le grane su'l granaio.

Nell' Horto. Si raccoglie seme di cauoli, pere bergamotte, sozebuone, e
simili. Si semina ancora siocchi per venire cardati, endonia, cauoli capucci, ci-
polle, rape, e radici. Si trapiantano porri, e si zappa le fragole.

Ind'Ho-
rente-
mente.

Nel Campo. Si taglia la canepa. Si macera, e si gouerna come s'è detto.
S'accomoda il vino. Si nettano, & impalano i maceratori. Si fa provisione di
stram di Valle. Si sega il quauume. S'alzano le viti. Si chiudono i passi, e si co-
mincia ad hauere custodia dell'vna. S'abbruggiano le stoppie.

Nel

Nel Cortile. Si prepara per la vendemia ogni vaso. Si fa vino di mela. Si difendono l'Api da mosconi. Si fanno condurre legne, stoppie, paglia per il Verno. S'imbalzano Boni, e s'appende al collo à Porci legno, acciò non guastino l'Oua.

Nell'Horto. Si lauora la terra de'partimenti, perche venga poluere per le cipollette da fiori. Si secca fior di finocchio, fichi, pera, prugne, persiche, zucche, scorze de' meloni per lo Verno, s'hanno finocchietti da minestra, mentre se fanno rari i cardi. Si seminano rape, spinacci, e radici. S'hà il paparo. Si fa vino di quelle mela, che presto vengono bianche; ma quando fanno i Contadini questo vino di mela, ci mischiano uua. Non danno il conto giusto della canepa. Nell'alzare le viti tagliano i capi.

Si caccia di questo mese Quaglie, Starnotti, Ortolani, Tortore, Palombacci, Beccafichi, Castriche, & ogni uccello.

Recreat Augusto stomachum si cedula pinguis,
Si ponatur Anas mollis, ede, haud dubites.

Melone con neuè sotto.

Oua di bufalo fresche, ò formaggio di vacca non molto firetto, ne salato, fatto in forma d'oua, regalate con giuncatine inzuccherate.

Primo
seruitio
di Cre-
denza.

Presciutto sfilato, accomodato alto sopra vn ramo di rosinarino.

Lauoro di pasta sfogliata, fatta in bella forma, pieno di mangiar bianco, che si veda.

Tartara in piatto, seruita con zucchero, e fiori.

Vua tremarina bianca, e negra, seruita sopra tazze tra verdura, fiori, e ghiaccio.

Poi anche salpamentate, lardate di cedro confetto, e fiorite con pistacchi Prugne damaschine pellate, seruite con zucchero, e neuè. (mondi.

Pasticcio batto di coscia di Vitella, lardato alla Francese.

Piorita raffreddata, con neuè sotto, e zucchero sopra.

Statua significante questo mese sarà vna Vergine vestita di colore di fiamma, con ghirlanda di gelsomini, & vn cane latrante.

Minestra di melone ligata con oua, seruita di cacio di Pa. ma, e midolla.

Fegati d'anatre domestiche inuolti in rete di vitella, seruiti con salsa d'agresta, regalati con polli di testa di vitella, dorati, e fritti.

Tornafelle di fegato di montagna, tramezate di frittelle di ceruella, regalate con pastè reali.

Fracassia di petto di castrato, cipollette, agresta in grana, herbettes con altra salsa d'agresta.

Primo
seruitio
di Cu-
cina.

Vitello nella coscia, ò coda battuto, pasticciato con specie, prugne mara-

bolane, & agresta senz'acini. Salsa bianca.

Capponi ripieni cotti lessi, coperti di lattugoni ripieni, seruiti con cacio grattato, e cannella.

Pasticcio di bragirole di vitella, regali di pollo, fette di presciutto, fior di finocchio, agresta in grana, e sua salsa.

Anitre domestiche cotte lessò, coperte di cauoli torzuti, e fette di ventresca; ò vogliamo dire panzetta di porco.

Secòdo seruitio di Cucina. Quagliardi inuolti in foglie di vite vnite, cotti arrosto, circondati di paste fine ripiene.

Bragirole di Vitella battute, lardate, cotte allo spiedo, seruite con salsa imperiale, e saluia fritta.

Pasticcotto sfoglia o pieno di petto di piccioni di torre, ventricelli di pollo lardati, torci di lattuconi, agresta in grana, presciutto grattato, e marasche. (conditi.

Starnotti cotti arrosto, circondati di cappe di pasta, piene di salsa di cedri Piccioni sotto banca impillottati alla Francese, cotti allo spiedo, seruiti con salsa reale, & agresta senz'acini in detta salsa.

Pollanche affogiate, circondate di cappari pignoli, e zucca fritta.

Zina di vaccina lattante, cotta arrosto in pezzi, quanto oua d'oca, lardati minuto, tranezati con crostini di rognonata, ò ceruelle regalate con pasta siringata, e limoncelli in fette. Crostata di persiche.

L'Anno 1637. la Vigilia di S. Bartolomeo, fece sapere l'Eminentissimo Cardinale Ginetti al Co. Alessandro Tanari, che desideraua nel suo passare à Ferrara, alloggiare la sera alla sua Villa di S. Benedetto; Arrise la fortuna alla generosità del buon vecchio, e souenne alla penuriosa pescaria di Bologna in tal mese, peroche quell'istessa mattina c'erano state portate dalle nostre Alpi fragole, trotte, e brocciolli; l'ordine della cena, quale in breuità di tempo si preparò, fu il seguente.

Primo seruitio di Creanza. Ogni sorte d'erba, che s'vsi in insalata, accomodata di bella forma, regalata di zucchero, fiori di narancio, e beragine.

Tutte le sorti di radiche, che cotte s'vsano in insalata accomodate, vnite in un bacile, mà distante in insalata, regalate di grane d'vua tremarina, pepe rotto, e cannella in poluere.

Limone cedrato tagliato in fette, seruito con zucchero, aceto rosato, oglio dolce, e regalato di cappari di Genoua.

Tarantello d'issalato tagliato in fette, circondato d'alici spaccati.

Cauiale di crostini sopra saluietta.

Luccio salato cotto lessò seruito con cannella in poluere.

Lugliatica sopra tazze trà pezzi di ghiaccio.

Meloni in fette con neue sotto.

Fichi pelati, e ghiacciati.

Fragole state in vino con neue sotto, e zucchero sopra.

Riso con latte d'amandorle seruito con zucchero, e cannella.

Trotte

Libro Settimo.

597

Trotte cotte in maluagia, seruite trà saluietta con oglio dolce, pepe rotto, Primo
ferri-
Bragiole di luccio alla grata, regalate con salsa d'agresto. (e tale. tio di

Brozzoli di Toscana, fritti regalati di melangole spaccate, e frittelle di Cuci-
na.
mela primatiue.

Gambari teneri fritti, seruiti con zucca fritta.

Testa di raina grossa lessata in vino, tuffata in salsa bianca.

Linguattole marinate, poluerizzate di pane, zucchero, e cannella, poi ri-
scaldate in padella, regalate con rosmarino fritto.

Trotte carpionate seruite calde con paste fritte, e limoncello spaccato. Secon-
do ser-

Pasticcio di polpette di luccio, code di gambari, fegati, & oua di tartaru-
che, torci in lattuconi, e prugne di Marsiglia. uicio
di Cu-
cina.

Coscie di rancocchi rouerscie, fritte, e tuffate in salsa verde, circondate di
latte, e fegati di pesce fritti.

Luccio grosso cotto allo spiedo, seruito con salsa di mori di siepe, e frittelle
di salua.

Tenca fritta, regalata di petroselli fritti, e paste sfogliate, con salsa di li-
moncello.

Tartaruche cotte tartuffolate con agresto in grane, visciole secche, e spe-
tie, seruite ne' suoi gusci.

Finocchi in grana.

Finocchi in canna.

Mele primatiue.

Moscattello bianco, e negro.

Vua tremarina bianca, e negra.

Prugne massinigliane.

Pera agostane.

Persiche noci.

Mandorle tenere.

Auellane tenere.

Pera siropate.

Cotognata.

Aneli confetti.

Maroni di zucchero.

Pasta di Genova.

Conditi diuersi.

Noci tenere seruite con viuio, e sale.

Suppa di persiche.

Secon-
do ser-
uicio
di Cre-
denza.

*Settembre, che fu ancora detto Germanico da Germanico Cesare, in concorso
d'Agosto, ma morto Germanico, del Senato fu ordinato che si chiamasse Settembre
conforme il solito, in riguardo d'essere il settimo mese dell'anno da Marzo principi-
piante. Hauuano i Romani imparato quella superbia di tiranneggiare fino a' mesi,
col mutarci i nomi, da gli Egittij, perche ritrono, che Demetrio vuole, che Gen-
naio si chiamasse Demetrio dal suo nome. Potriasi dire, che molto bene se gli con-
uenisse questo nome di sette, di numero perfetto, perche in questi mese sono li frut-
ti ridotti a perfetta maturità, onde hebbe a dire il Padoano.*

Poma dat, & dulces September ab arbore fructus,

Ficubus, atq; uis arida membra fouens.

*Ma io considero, che questo mese ha sette prerogative principali, per le q' a' se
gli conuiene il nome del numero perfetto. Di questo mese principia la vende-
mia,*

mia, la semente, la quarta autunnale, si fa l'Equinotio entra il Sole in libra circa li 22. ouero 23.

Sette
prero-
gatiue
di que-
sto me-
se.

Sole in
Libra.

Aequat September noctes examine Libræ.

Et è la festa del Prencipe de gli Angioli, quale si dipinge con la bilancia, simile al segno di Libra, per darci à diuedere, ch'egli agguaglia nel giudicio i meriti alle colpe; & in fine questo mese è dedicato à Vulcano, con qual ragione poi lascio il deciderla à più studiosi, mà io l'attribuirò, ch'essendo Vulcano si ato Dio del fuoco, si voglia ricordare al mio Economo la prouisione del fuoco di questo mese, perche se si tarda, si firà imperfetta, ò sarà impedita da mali tempi. E la Libra segno aereo, cioè caldo, & humido. con che fauorisce i seminati, quali con questi influssi nascono bene. Quando la Luna è in Libra, è bene seminare, fare pozzi, medicarsi, inacquare, & l'agricoltura de gli Horti. Il nascere d Arturo li 28. hà dato campo di dirsi, che in tal giorno cominci l'Autunno.

Leuar del Sole { A di 1. hor. 10. min. 58. Mezo di { hor. 17. min. 29.
 { A di 15. hor. 11. min. 39. { hor. 17. min. 49.

Nel Campo. Si semina per tempo il lupino per ingrassare, la faua, e la vochetta. & il lino Vernoglio, il trifoglio ne' campi, e prati noui, i prati Vecchi si radano, e liberano dal musco, e vi si spande cenere, ouero s'abbruggiano. Si sega il fieno guaiume. Si sfrondano le Viti, che fanno vino morbida, ò che l'vne non maturano.

Nel Cortile. Si fanno i pozzi ottimamente di questo mese.

Nell'Horto. Si raccolgono le persiche, e si possono piantare i loro offi, e l'vne di poco conto. Si seminano li spinacci. Si tagliano li finocchi ordinarij.

A Lu-
na ma-
cante.

Nel Campo. Si conduce lettame smaltito, quale si riuolge sotto terra, tanto quello, che deue seruire nelle terre da seminare, quanto per i canepari. Non ripugna al già detto il lettamare à Luna scema, mentre le suffeguenti stagioni sono per ordinario molto humide. S'ara la terza volta quello, che non s'è arato per l'inanzi. Si raccolgono maroni, e ghiande. Si stacca quell'vna, che si vuole conseruare. Si raccolgono l'oliue per acconciare. Si sbattono le noci. Si miete la melega, se ne fanno scoppe, e scoppette, e di canne. Si vendemia presto l'albana, e l'vna grilla. Si fanno i Vincigli al tardi.

Nel Cortile. Si fa la vendemia del miele, col quale si fa conserua di zucche bianche.

Nell'Horto. Si spande il lettame, e s'incorpora nella terra laurata. Si raccolgono azarole, giuziole, sorbe, granate, cotogne, mele, e pera primatine, e vi si seminano spinacci, bietta, lattuca, caoli, cipolle, radici, e simili. Si piantano cipollette per germogliare, e da far seme, radiche de fiori, cioè anemoni, argemoni, ranoncoli, e simili: Si seminano del fini, nigelle, papaueri, & ogni fiore, che non teme il freddo. Si raccolgono i semi di camoclit, amaranto, datura, talaspo, ambroglio, nasturtio, notturni, e simili.

Indiffe-
rente-
mente.

Nel Campo. S'arano quelle terre, che si vogliono seminare di Primavera la seconda volta, e s'erpicano le colture, e si solcano. Si fanno buchi, e fosse per piantare l'Autunno. Si segnano le viti, & alberi infruttuosi, è tristi per inserire, tagliare,

gliare, e medicare, si come le buone, e seconde per multiplicare. S'estirpano le ripe de' fessi auanti le sementi. Si nettano i castagneti, e sotto le querce, e si raccolgono i maroni, che cadono. Si riuedono i fossi, e si fanno di nuouo, con le chianche per scolare i campi. Si semina l'orzo, la faua Vermiglia, e quella degli horti per tempo, e passato l'Equinotio, il grano, e la spelta. Si raccoglie, e prepara il visco per pigliare uccelli.

Nel Cortile. Si conciano le sementi con mondarle. Si fa l'amito. Si seccano uue, fichi, pere, mele, persiche, e prugne. Si gramola la canepa. Si leuano piccioni, & oua di galline. Si fa il vino, e dalle vinaccie si canano i vinaccioli, e si serbano per dare à boui, & alle pecore, ouero s'espongono à colombi, vietandoli alle galline. Si fanno pozzi. Si fa sapa, sapore, & ogni conserua con molto. Si raccolgono fonghi, e si salano, o seccano. Si seccano guj cie di meloni, o in sapa si conseruano. Si sala in aceto ogni frutto.

Nell'Horto. Si dà il lettame à quella terra della quale si vuole seruire la Primavera. Si rincalzano seleni, & i finocchi, che trā cardati seno di souerchio, s'alzano, e si leuano.

Di questo mese si sfrondano da Contadini con troppo ingordigia gli alberi, e massime i salici, mori, e viti; Non è Contadino, che non habbia una nascosta, noci in cassi, e mele elette; pagano l'opre con uua, mele, e canepa commune; quella è sottoposta à più pericolo, ch'altro raccolto, perche stā assai in potere de' Contadini, e subito robbata da quel figlio di famiglia, si ritroua il compratore, oltre gli altri pregiudicij già detti. I primi giorni di questo mese quello c'hà male arato, solca la terra à foggia di Vaneggie, per dare à credere, che senza più ararla stia bene da seminare. Fanno poi scoppe, e vendono bacheche di canepa, senza darne la parte al Padrone, si come dell'ua secca, & altre frutte non ce ne tocca la quarta parte.

Si pigliano starne, quaglie, hortolani à monti; fagiani, anitrotti, rosignoli, tortore, o spipole, tortore, sterparole, beuarine, leprotti, ruffolotti, caprioli giouani, e porci ricci.

Externas September habet; millaria prodest,

Tuncq; Coturnicum copia nulla nocet.

Essendo vsanza ordinaria, che il giorno dell' ingresso del Magistrato de' Signor Colleggi, dal Magistrato degli Eccelli Signori Antiani se gli dia da desinare in Palazzo, insieme con cinque Signori Stendardieri. L' Anno 1639 sotto il Confaloniero dell' Illustrissimo Sig. Marchese Pietro Bianchini (essendo vno de' sudetti Antiani l'autore di questo Libro) in compagnia de' Signori Pietro Peratini Dottore, in luogo del predefonto Dottore Annibale Menzani; Francesco Maria Maluagia Conte, Geronimo Buoi Vecchia, Bernardino Paleotti, Marco Antonio Morandi, Casparo Bombace, e Lelio Bonfigliudi Conte, si preparò l'infra ritto maniere à i sudetti Magistrati, seruito in bacili, a tre uiuande per bacile.

Primo Coppa (paccata seruita fredda sopra verdura, circondata di presciutto sfi-
seruizio lato, e mortadella grattata, posta in cappe di pasta.
di Cre- Mangiar bianco in piatto circondato di limoncelli di butiro lauato in
denza. acqua rosa, e ricotta passata, seruita con zucchero.

Gallo d'India salpimèrato, lardato di latuca cōdita, accomodato cō ale, e
 coda di pasta sfogliata, seruita cō pāza di vitella ripiena tagliata in fette.
 Meloni leuati dalla zoscia, e posti nel bacile, circondati di fichi lazari pel-
 lati, e prugne martinigliane monde, seruiti con uene sotto.

Moftaccioli Napolitani, Pignocati freschi, Califfoni in stampe, seruiti so-
 pra saluiette.

Statua di Bacco fatta di pasta di zucchero, coronata di pampini di vite, a
 cavallo d'un Asino, col segno di Libra in mano.

(d'oua.

Primo Minestra di torci di lattuconi, regali di pollo, & agresta ligata con rosso
seruizio Granelli d'Agnello cotti allo spiedo, tramezati d'Hortolani, seruiti sopra
di Cu- lauori di pasta sfogliata, & intagliata.

cina. Latti di Vitella inuolti in rete, cotti arrosto, tramezati di pasticcini alla
 Genoufe, regalati di ceruella dello stesso fritte.

Suppa alla polacca coperta di Quaglie sinembrate, e petti di Capponi.

Code di Castrato cotte alla gradella, regalate con piedi di Vitella senzi-
 osso stati in addobbo, poi fritti, e fette di testa di Vitella dorate, e frit-
 te, seruite con salsa d'aglio.

Secōdo Petto di Vitella cotto in bianco, coperto di finocchietti, regalato d'oua
seruizio Salsa verde. (sperdute.
di Cu-

cina. Pasticcio brodoso di polpette di Vitella polsi, & occhi dello stesso, fega-
 telli, pignoli, agresta in grana, e sua salsa.

Anitre do nestiche, nel cui ventre vna lingua di Vitella, cotte stufate in
 brodo scuro con lazaroli, cotogne, prugna, e perliche siropate.

Gallo d'India pieno di beccafichi cotto arrosto, regalato di crostini di ro-
 gnonata di Vitella, seruiti con salsa d'agresto.

Stane arrosto lardate alla Francese, regalate con fegatelli di Capponi
 inuolti in rete, e circondati d'offeloni pieni di mangiar bianco.

Torta bianca. Torta verde. Gattafura.

Azarole.

Secōdo Finocchi in canna.

seruizio Caccio di Parma in pezzetti.

di Cre- Pera cipolle.

denza. Mela garoffale.

Perliche.

Prugna torli d'ouo.

Cotognata.

Anisi contetti.

Lughiatica gialla.

Siami lecito (per essere stāpato questo Libro fino alle sopranarrate viuāde)
 tralasciare la destinata cena, & in suo luogo descriuere il prāso fatto a

Signor

Signori Magistrati il giorno dell'Epifania di quest'anno, quando fecero il lor ingresso, metre sotto il Cōsalonierato dell'Illust. Sig. Fr̃ancesco Bolognetti ero vnò de gli Antiani, in compagnia de' miei eccelsi Signori, li Signori Gio. Batt. Gargiera Dott. Lattantio Graffi, Antonio Maria Marefcotti, Dolcino Dolcini, Aflorre Ercolani Conte, Lodouico Orfi Cōte, & Allefs. Maria Ariosti; e questo accioche ogn'vno possa, in penuria di pollami, e saluaticini, come di presente, per cagione della guerra ci ritrouiamo, ornare vna tauola cō moderata lautezza, e mediocre spesa.

- Mangiar bianco gettato in varie stampe, regalato di grane di granata. Primo seruitio di Cre-
 Lingua di Buc, parte tagliata in fette, parte seruita alta, ornata di limone denza.
 Mostarda ottima, regalata di canella in poluere. (in fette.
 Vua fresca in tazze con verdura.)
 Lauoro di pasta sfogliato, intagliato.
 Cantucci in suppa di maluagia, seruiti con zucchero in polue.
- Suppa lona ogni due Signori vna, coperta di midolla, e tartuffi. Primo
 Cina di Vaccina tagliata in fette, e fritta, adornata con fritteline di fior seruitio
 di sambuco, e melangole. di Cuc
 Fegato di Vitello fritto, tramezzato con crostini di ceruella dello stesso, na.
 regalato con salsa di limoncello.
- Capitoncelli lardati, mezzo cotti allo spiedo, poi stuffati, seruiti con bro- Secon-
 do scuro, & accompagnati di nacte di lingue di manzo. do ser-
 Lingue di Vitello lampredate, cotte cō frutti siropati, e rape in boccōcini. uitio di
 Polli di testa di Vitello tagliati in fette, dorati, e fritti, regalati di canon- Cucina
 cini d'oua ripieni, e paste sfogliate.
- Punta di petto di Vitello ripiena, cotta lessa in saluietta, seruita, coperta Terzo
 di seleri, regalata di ceruelato fino trito, e misticato con cacio di Parma. seruitio
 Pasticcio brodoso di bragirole di Vitello ben battute, con pezzetti di cina, di Cuc-
 lingua vaccina, cardi, tartuffi, e simili. cina.
 Polpettoni di carne di manzo fatti in forma di stella, circondati d'altre
 polpettine, fatte a pera, fioriti di pignoli, ligati, e seruiti con brodetto.
(langoli.
- Piccioni grossi ripieni cotti allo spiedo, adornati di paste aringate, e me- Quarto
 Cina di Vaccina in pezzi grossi, lardati, e cotti arrosto circondati d'offe- seruitio
 lioni pieni di mangiar bianco, e seruiti con salsa reale. di Cuc-
 Porchette in latte ripiene, cotte allo spiedo, ornate di fascie di limoncel- cina.
 lo lauorato, cappari di Genoua, e grane di granate.
- Crostata di mele apie, e paradise, inzuccherata.
 Suppa di tartuffi con sugo di limoncelli.
 Cotogne siropate in zucchero.

Cacio

Quinto
seruitio
di Cuc
na.

Secun- Cacio di forma in fette. Pome cotognine.
 d' fer- Cardì } con pepe, e sale. Anisi confetti.
 uito di Sceleri }
 Credé- Maroni cotti alla bragia. Cotognata con stecchi.
 za. Pere carauelle calde. Finocchi cardì.

Otto- Ottobre fu ancor detto Domitiano; ma auuertito quell' Imperadore, dal cui no-
 bre. me era chiamato, ch'era numero di mal' augurio, ordinò, che del solito nume-
 ro ottennatio si chiamasse. Fà per certo di mal' augurio à superstitiosi Turchi,
 quando dal popolo Christiano, di questo mese, sotto il patrocinio della Beatissi-
 ma Vergine, con l'invocatione del Rosario, hebbero così gran rotta maritima;
 ne è fuori di proposito, che fosse di gli Antichi dedicato à Marte questo mese,
 perche vediamo, che tutta la somma delle guerre si conclude quasi sempre in que-
 sto mese, o con presa di Fortezze, o con saccheggiamenti di Città, o con fatti
 d'arme.

Quali- E Marte pianeta per la sua natura ignea calda, e secco, & operi distemperata-
 tà di mente, e però ne' casi dell'agricoltura douasi offeruare, che non fosse con Saturno,
 Marte. E la Luna, e che per se stesso non fosse d'alcun' autorità per buona situazione, ma fosse
 retrogado, e peregrino.

Entrà questo mese il Sole trà li 22. 23. e 24. in Scorpione.

Scorpius Octobrem pugna iubet ire minacem.

Sole in Che suole apportare pioggia, co ne significò l'Alemani.

Scor- Quando al freddo scorpion Delio ritorna.

pione. Si vede e nel mattin con austro, e pioggia

il principio del Tauro in occidente.

E questo segno dell' triplicità acqua, freddo, & humido, lontana d' il tempera-
 mento, apportando più tosto corruzione, che generatione. Quando la Luna è in que-
 sto segno puossi far piantamenti, e seminare, ma non si medicare.

Leuar del Sole { A di 1. hor. 12. min. 27. Mezo di { hor. 18. min. 13.
 { A di 15. hor. 12. min. 5. { hor. 8. min. 34.

Opera- Nel Campo. Si semina il grano, & il linu verniglio, ghinde per far bi-
 tioni à schi, e seme d'oguspiu per far siepi. Si fanno propagini.

Luna Nel Cortile. Si cerca ogn'acqua, e si fanno pozzi, cisterne, e conserue. Si
 crelce- fa oglio di rose.

te. Nell'Orto. Si semina spinacci, granati, mela, e pera frade, e le-
 sorbe, cipolle, ossi di perche, e mandorle. Si piantano sparagi, i carcioffi
 vecchi si rincalzano si stabbiano, si staltano, o vogliamo dire se ne leuano i mol-
 tuplici, e si lauorano. Si diuidono i cespugli di qual si voglia herba, che per via
 di multipli s'augmenti. Si cauano le radiche di peonia, e si diuidono. Si caua
 la regolitia, i sceleri si rincazano, ed inacquano. Si fanno vari finocchi accar-
 daci. Si mutano i vasi à gli arumi, ouero se gli tagliano le radiche, e si piantano le
 cipolle picciole, acciò venghino buone circa il Natale. Si piantano garoffali, e vio-
 le, salui, rosmarino, isopo, assenzio, e simili, radicati, o di talla, o si propaginano. Si
 copre

opre insalata; e circa il fine si piantano alberi da radica, grespin, ginepri. & ogni sorte di siepi.

Nel Campo. Si seguita la vendemia. Si semina fava Verniglia. Si sbattono le noci. Si pongono al Sole. Si raccolgono i maroni, che cadono, e si sbatte il resto de' sgarzi. Si raccolgono le ghiande. Si raccoglie vitalba, e venchi. Si scalzano, & ingrassano gli alberiigionani. Si potano le viti ne' luoghi caldi, & a ciò assuesatte.

A Ir-
na nā-
cante.

Nel Cortile. Si fa il vino, e si tramuta presto quello, che si vuole, che tenga il dolce.

Nell'Horto. Si seminano lattuconi, e lattuca. Si piantano cipolle da mangiare, cipollette, e radiche da fiori. Si siaccano le zucche, e si pongono al Sole. Si scalzano, & ingrassano pe' fiche, e mandorle granati, cotogni, e viti. & ogn'albero, che si voglia medicare, o far crescere. Si nettano i sparagi da herba, e si lattamano. Si trapianta o semina acetosa, pimpinella, e spinacci. Si raccolgono mela, e pera, granati sinocchi, e semi de' sparagi, spinacci, ogn'insalata, rape, canoli, e radici.

Nel Campo. Si semina orzo, grano, sigala, spelta, e si sollecita, che si facciano i solchi trasversali, auuertendo alle prime pioggie, che l'acqua si scoli da' seminati. S'arano terre per ponerci a' primi tempi, lino fatto, marzolo lente, canepa, e queste s'ingrassano. Si raccolgono castagne, e si seccano i semi d'opio, e di spino bianco. Si fanno fossi per piantare alberi, e viti. S'offeruano le viti buone per sorcoli, o taglioli.

Indiffe-
rente-
mente.

Nel Cortile. I raccolti fonghi si salano. Si fa la vendemia del miele, e si fa sapore, e supa & ogni conserva scritta. Le vinacete si pongono in luogo commodo alla colombaia, ben coperte, accioche le Galline non le ritrouino. Si comprano melega, e vinaccioli per Colombi, o per far'oglio. Si fa vino di mele cadute, & ammaccate.

Nell'Horto. I cardì si rincalzano, e verso il fine si cominciano a fasciare. Si raccoglie dall'horto, e da' campi cicoria secca, per hauerne il seme, e verso il fine di questo mese, le radiche di questa, come d'ogn'altra radica, che si mangi si pone nell'arene, o per conservare, o per germogliare, e l'istesso si fa delle rape. Si pone palo, e si lasciano gl'inefisti piccioli, per difenderli da venti, e freddi. Si leuano li zucconi secchi per i semi, e Varii vsi. Si libera ogni frutto da molteplici al piede, e da rami inutili: accio non habbiano tanti carichi di neue, e di molteplici barbati. Si trasportano al tauogliero.

Non si cura il Contadino d'accontiare, e mondare bene le sementi, perche non repara nella bellezza, ma pensa alla quantita solo. Gli anni penuriosi dà poca semenza al campo, gli abbondanti ne spande molto. Ne gli anni di carestia è bene dargli solo di giorno in giorno, quanto formento gli basta per seminare, perche si può fare più frode nel molto, che nel poco. Per non mettere molt'opre non si cura di fare seguitare l'aratro con zappe, e mazze per coprire il grano, che resta scoperto, e per rompere i matoni. Similmente non ha sollecito nel fare i solchi trasversali; succede, che piona, nasce il formento, e bisogna farli, col mouere la terra bagnata.

Venatur Lepores October, Phasida, Pisces:
Pereicesq; placent pabula nulla magis.

Pranzo da magro, e grasso.

Primo
serui-
tio di
Credè-
na.

La Statua rappresentante questo mese potrà essere Pomona, ornata di manto lauorato, con ogni sorte di frutti, con la ghirlanda di granati, e segno di Scorpione al piede.

Presciutto scorticato, poi condito, seruito sopra saluietta con fiori. Fichi brugiotti, e lazari, con neue, e verdura.

Ceffalo grosso cotto lessò, passato per salsa di melangoli, poi poluerizzato di zucchero, e canel a (rione).

Mortadella di Crema spaccata, circondata di crostini di cauale di Sto- Luccio in gelatina di vari colori, regalato di gelo di cotogne.

Genestrata in piatti regalata della stessa in formette.

Cappone salpimentato, accomodato in forma d'aquila; con linguattole marinate per l'ali, e coda.

Pasticcio di tenca in forma di Delfino, seruito con fiori, e circondato di prugne di cera, detti torli d'oua.

Tarantello, & altri accomodati in quarto, regalati di cappari di Genoua, e fiori di boragine.

Pasticcio di coscia di Caprio, in forma del detto a giacere.

Orate carpiare in addobbo di miele, & aceto, seruite con grane di granati, e fette di salame con aglio, alla Fiorentina.

Primo
serui-
tio di
Cuci-
na.

Minestra di prugnoli cotti in brodo, seruiti con zibibo senz' acini, e pane abbruscato sotto.

Alodole cotte allo spiedo, seruite sopra fette di pane vnto, regalato di barbe di becco, fritte.

Fegati di ranocchi, milze di luccio, latti di reina fritti in oglio di mando: le dolci, seruiti cō cassettine di pasta, piene di salsa d'agresto.

Piccioni sotto banca cotti lessò, coperto di stringe Genouesi, e barbaglia, ouero gola di Porco salato. (rosto).

Trotte cotte in acqua, & aceto, seruite sopra saluiette con oglio, e pepe Hortolani cotti arrosto, seruiti sopra pagnotte ripiene da magro, come s'è

insegnato.

Rombi a broetto alla Venetiana, circondati di polpette di luccio.

Petto di Vitella senz'osso, ripiene di cauella, ricotte, e conditi, cotto in latte regalato di fiori di boragine, & herbe. (mariniglia).

Secor-
do ser-
utio
di Cu-
cina.

Pasticcio d'Anguilla grossa, code di gambari, fonghi, pignoli, e prugne di Lepre stufata con pezzi di cotogno, e mosto cotto.

Suppa d'oua di trotte, code di gambari, visciole secche, e prataioli.

Bragiole di carne magra di Vitello trite, e poste in forma, fiorite di fette di zuc-

zuc-

Ceffalo

Aneto

co-

Trigli

Pastic

Lucci

reg

Cappa

tella

le an

Lingua

salta

Piccio

le, se

Torta

Finoc

Forma

Scele

Maron

Azaro

Insalata

Coppa

Capiro

e scie

Oglia di

Bisca ne

Testa di

pieno

bo sen

Pasticcio

letti,

per co

Gallo d

con re

Vn papa

to ben

Torta di

Non

dire, che

zucca condita, seruite con salsa di mele apie, e rosmarino fritto.
 Ceffali alla grata, seruiti con salsa di cappari, regalati di pasta frita.
 Anetra domestica piena di piccatiglio di Vitella, cotta sottelata, seruita
 con pasta firingata.

Triglie cotte sù la gradella, seruite con salsa di limoncello, e frittelle di
 Pasticcio alla P. lacca nel modo mostrato. (zucca.

Luccio grasso lardato con grasso di tarantello dissalato cotto in spiedo,
 regalato di fascie di cedro lauorato, seruite con salsa Ribes.

Cappone grasso cotto a rosto, lardato minuto, regalato di lingue di Vi-
 tella cotte allo spiedo, inuolte in rete di Castrato, con salsa di mandor-
 le ambrogine seruito.

Linguarole fritte, regalate di calamaretti ripieni pur fritti, seruiti con
 salsa di mele granate.

Picci nicotia a rosto, fattogli crosto con pane, zucchero, cannella, e sa-
 le, seruiti con fette di limoncelli, e frittelle di mele paradise.

Torta Bolognese.

Finocchi cardi.

Formaggio grasso detto tomino.

Scele. i con pepe e sale.

Maroni alla Sauoiarda.

Azarole.

Pera bergamotte.

Pera francese cotte.

Cotogne siropate.

Mela paradise.

Secôdo
 seruicio
 di Cre-
 denza.

Cena breue.

Insalata putrida in bella forma.

Coppa spaccata circondata di fette di mortadella, e di presciutto sfilato.

Capirotata di petti di fagiano, di cotornici, di cappone, e di quaglie, e di
 coscie di piccioni.

Oglia di cose delicate, come s'è detto.

Bisca nel modo, che s'è insegnato.

Testa di Vitella piena d'altre testiccirole di Capretto ripieno, ouero con
 pieno di ricotta, polpe di cappone piccata minuto, condito trito, zibi-
 bo senz'acini, e legato con oua.

Pasticcio pieno di granelli d'agnello, latti, polsi, occhi di vitella, vccel-
 letti, tartuffi, prugne, visciole secche, e rossi d'oua, con vna crostata
 per coperchio.

Gallo d'india arrosto, pieno di quaglie, coperto d'hortolani, insteccati
 con rosmarino.

Vn paparo pien di passarotti, inuolti in bragioline di cossetto di Castra-
 to ben battute, asperse di midolla vaccina.

Torta di farro passato.

*Nonembre è così detto, per essere dopo Marzo il nono mese. Potriasi ancora Nouē-
 dire, che fosse in riguardo de' noue Cieli; mà meglio diremo, che sia derivato da bre.
 noue*

Consi-
d-ra-
zione
pia.

Altre
qualità
della
Luna.

noue cori de gli Angioli, perocche di questo mese hauemo la solennità di tutti i Santi, che comprende in compagnia del mese la memoria di tutta la gloria de' Beati. Era dagli Antichi dedicato questo mese a Diana, forse per essere più atto alla caccia di qual si vogli' altro, essendo che i saluaticini di questo mese sono in stato perfettissimo, ond'è, che ancor' io qui à basso proporrò viuande di saluaticini, come proportionate à questo mese. Habbiamo ancora detto di sopra, che la Luna è chiamata Diana; sappiasi, che questo pianeta, oltre la qualità humida detta, dicefi ancora, che possi qualche poco riscaldare, e che nel suo domicilio, & essaltatione ben situata, è hauuto per benefica, mà male colata, per malefica. Sono tanto gagliardi i suoi effetti ne' corpi sublanari, che quando ne' giorni critici influisce, lo fa con doppia efficacia, e tal volta conouerchia humidità, ò frigidità offende le parti del nostro corpo, che prima con l'humido, e freddo, come la midolla, & il ceruello, onde ne vediamo huomini, & animali diffettuosi, secondo lo stato della Luna, quali chiamiamo lunatici; Altri suoi effetti per l'agricoltura hauemo detto altroue.

Entra il Sole di questo mese in Sagittario circa li 21. 22. ò 23.

Exerit Arcitenens medi sua signa Nouembri.

Sole in
Sagitta-
rio.

Questo segno igneo se bene hà calidità, e siccità, non è però potente, come l'Ariete, e Leone, perche il Sole stà in questo tempo tanto poco sopra il nostro Orizzonte, che non può oprare questi influssi, quali però in questo segno sono in eccesso, perche tendono all'essesa di molti animali, & alla distruzione de' semi, & herbe. Quando la Luna è in questo segno, è bene piantare, e seminare. Il nascere della sera delli 6. la più Australe delle Pleiadi, per esser solite à portar effetti rigorosi, hà dato à credere ad alcuni, che sia il principio del Verno, mà effettivamente dà solo à diuide- re, che questo mese è precorritore del Verno, anzi quando così presto cominciano brine, e neui, è segno certo di debile Inuerno.

Leuar del Sole { A dì 1. hor. 13. min. 58. Mezo dì { hor. 18. min. 59.
 { A dì 15. hor. 14. min. 30. { hor. 19. min. 15.

Opera-
zioni à
Luna
crelce-
te.

Nel Campo. Si seminano ghiande per fare boschi, castagni, e spini per siepi. Si lauora al piede de' mori, con darci grasso sma tito. Si piantano alberi, canneti, e Viti. Si conduce il lettame, oue s'habbia da seminare la Primavera, che viene. Si fanno propagini di Viti, d'ogni altr'albero, e d'ogni csa.

Nel Cortile. Si sgarzano i maroni, e le castagne. Si fa oglio di noce, e di seme di lino.

Nell' Horto. Si piantano carbuissi, & i Vecchi si coltinano, come di sopra. Si piantano le rose, e le rossette bianche si tagliano fino à terra. Si leua il secume ad ogni rosa, e si tagliano le Vecchie. Si pianta salata, ruta, rosmarino, oua spina, assentio, bettonica, e tutto ciò, che con ingrandire il caspo si moltiplica. Si seminano oppij, nespole, pera, e mela nel semenzaio. Si lauora al piede ad ogni frutto, e se gli applica ogni grasso, & ogni rimedio. Gli arbusti piccioli di qual si voglia sorte con radica nel tauogliero si trasportano. Si raccolgono pera, petroselli, spinacci, & ogn'insalata. Si copre insalata, & i sparagi. Si diuide ogni pianta da radica.

Nel

Nel Campo. Si libera ogn'albero da seccume auanti cada la foglia. Si possono potare viti, & alberi, oue è in vso. Si tagliano legnami da fabbriche, e si coprono le viti scalzate. A la: i: mid-
cante.

Nel Cortile. S'assaggiano i vini, e si tramutano i buoni, & i sospetti di troppa feccia.

Nell'Horto. Si coprono, e si fasciano i cardì. S'accomodano i parchioffi nel modo sopradetto. Si piantano piselli, fava, sparagi, e li piantati si nettano da herbe. Si piantano aglio, cipolle per seme, e fragole. Si cauano rape. Si semina spinacci, e lattuche.

Nel Campo. S'applica polue, o lettame alle viti & ad ogn'albero. S'arrivano le ripe de' fossi, e l'herboso si gettano nel campo. S'abbassano i viali, portando, e gettando la terra nella più bassa parte del campo. Fanno seccomarij in legne per fuoco. S'auerte a're de' fossi, & a' fossi. & alle chiauiche, che scolinio felicemente, e se ne leua ogni impedimento. Si cauano tartuffi. Si comincia a vangare la terra, & al piede de' mori. Indiffe-
rente-
mente.

Nel Cortile. S'hanno l'Oche da' Contadini, i Porchi chiusi s'ingrassano. Si fasciano i portici con melega, & i fenili, e si difende la colombaia da Volatili rapaci. Si discorre col Contadino, oue s'habbiano a porre i legumi l'anno auenire, perche egli lo fa con poca prudenza. Si pongono a coperto gli agrumi, & ogni cosa, che temi freddo.

Nell'Horto. Si fasciano fichi viti, granati, e ciò, che si voglia difendere da freddo, le quali si possono ancora coprire con terra, ouero locco ben smaltito, e secondo, che si vanga, si pongono nella tagliata canoli col gambo, e le radici volte all'alto, ed inui si coprono per conseruari tutto il Verno. Si raccolgono foglie di cappari, finocchi carditi ogni radica, e quelle di cicoria cauate, e poste in vna cassa si coprono di terra sino alla sommità, oue nascono le foglie, con auuertenza, che restino distante al coperto della cassa mezzo piede, ed inui inacquati si lasciano germogliare, e se la cassa sarà in costiera del Sole, germoglieranno più spesso, e con più bella insalata. Si coprono ancora rape, e cardì. Si raccolgono sceleri, cardì, petroselli, spinacci, & ogn'insalata, rape, e radici.

Raccolgono i Contadini le ghiande, ne sò perche non diano la parte al Padrone, e come si la siano fatto sua regaglia. Cercano di luoghi migliori, e non lo ritrouando vengono a confirmarsi. Mandano le bestie per campi lauorati, e per i seminati, con grandissimo acrimonio. Tagliano alberi verdi per loro vso, e legni secchi per abbruggiare, e massime quando hanno pensiero di partirsi. Per occasione del Vegliare, bucate, & altro, fanno fuochi indeficienti, onde Virgilio hebbe a cantare.

Alcun vegghiano a tardi fuochi il Verno
Di spiche in guisa con acuto ferro.
E nacole intaglia, e la sua donna in tanto

Il Sole, è la Luna."

Consolando col canto la fatica
Lunga precorre col pettine aguto
Le tele, e cuoce la ben dolce sapa.

Si cacciano Lepri, Cignali, Caprij, Lupi, Volpi, Tassi, Porci spinosi, e ricci. Si pigliano Tordi, Merli, Starne, Beccaccie, Fagiani, Coturnici, Palombaeci, Palombelle, & Allodole.

Vtere siluaticis escis, genus omne Nouembrem
Condecorat, quod dat casta Diana dapes.

Mangiare fatto di Saluaticini.

Primo La Statua di questo mese sarà vestita di colore di fronde secche, coronata
seruito di rami con oliue, in vna mano vn canestro di rape, e d'ogni radici comestibili, al piede il segno di Sagittario.
di Cre-
denza

Testa di Porco saluat co cotta in maluagia, insteccata di cannella, e chiodi di garoffali per di dentro, ornata di rosinarino, saluia, e fascia di limoncelli lauorati.

Cossetto di Caprio cotto arrosto, seruito freddo, tagliato in fette, e ne'tagli postoci fette di naranci, circondate di monticelli di bianco mangiare, e genestrata.

Pasticcio in forma di Coniglio, pieno dello stesso, seruito sopra verdura.

Vna torta reale rappresentante, con la varietà delle paste di zucchero, vn campo con figurine di zucchero, & amito, altre con cane al lasso, altre con archibugio in forma di cacciatori.

Oca saluatica salpamentata, lardata di scorze di melangole condite.

Oliue Bolognesi seruite in tazze con oglio, e sugo di limoncello.

Anitre saluatiche coperte di gelatina, circondate di monticelli della stessa.

Statua di Diana di pasta di marzapane, con leuierieri al lasso.

Fagiano salprelo seruito in cassa di pasta scoperto col suo collo, ale, e coda riportati.

Primo Minestra di Macaroncini Napolitani, cotti con sangue di Lepre, seruita
seruito con cacio di Lodi grattato.
di Cu-
cina.

Hortolani cotti a bagnomaria con butiro, e cannella in poluere, regalati di pasta siringata seruiti con copertoro di pasta intagliata.

Fegati di Lepre fritti, seruiti con salsa di ribes, circondati di tordi cotti allo spiedo, fattoci fare crosto con pane grattato, e zucchero.

Lombo di Caprio stufato con aromati, prugne, e visciole secche.

Gola di Rufolotto in brodo lardiero, cò zibibo sèz'acini, e mele odorifere.

Secòdo Porchetti ricci, o spinosi stati in addobbo, infarinati, e fritti, circondati
seruito d'uccelletti di Cipro fritti, seruiti con salsa di seme di canepa.
di Cre-
denza.

Lepre

Lepre in fracassia con cipolle, e mentuccia, seruita con salsa reale, e salsa fritta.

Palombacci, da noi Fauacci, cotti lessi, coperti di sceleri, e cacio grattato, circondati di falciccia di Lucca.

Anatre grosse, o vogliamo dire germani, ripiene, cotte sottestate, seruite con salsa di cotogne, e lauori di pasta frolla.

Pasticcio di coscia di Caprio, con cotogni in pezzi, fatto brodoso con sua salsa.

Tortore stufate in brodo scuro, insieme co' zampetti di Cignale dissolati.

Lepre lessi coperto di cauoli ripieni, e ventresca in fette.

Pasticcio di spalla di Rufolotto in pezzetti, tramezato con Franguelli, e con l'aggiunta di salsa di fegatelli di pollo.

Quaglie cotte allo spiedo, seruite con genestrata in fettoline.

Coniglio pelato picco d'vccelletti, cotti in forno, circondato di fascie di limoni lauorati, & offellette.

Starne lardate minuto, cotte allo spiedo, seruite con bragiote di lombo di Cignale, con salsa di granati, e paste marzapanate, col copertoio.

Palombelle, da noi fassiaroli, inuolte in rete di Porco, cotte arrosto, circondate di Lodole grasse cotte allo spiedo, regolate di melangole spaccate.

Beccaccie arrosto, regolate di crostini delle loro budella, e migliacci fatti in forma di frittelle di sangue di qualche saluatico.

Fagiano affagianato, circondato di paste frolle fritte, e di sonagli.

Lonza di Cignale cotta allo spiedo, con sotto cipolle spaccate, e con quelle seruita.

Torta di pissacchi.

Cald'arosto seruiti sopra saluietta con sale, me. angola, e cannella.

Mele apie seruite con verdura.

Mele cotognine seruite calde.

Pere bergamotte.

Pere Francese cotte alla bragia.

Finocchio cardo.

Cacio tenero, e grasso, detto tomino.

Formaggio di l'iacenza in bietta.

Pere siroppate.

Gelo di cotogne.

Sceleri.

Cardi } con pepe, e sale.

Vua fresca.

Terzo
seruitio
di Cu-
cina.

Quarto
seruitio
di Cu-
cina.

Secôdo
seruitio
di Cre-
denza.

Cena di radiche d'herbe.

Insalata di radiche di cicoria, carotte, pastinache, barbe di becco, e radice.

Minestra di rape armate.

Cipolla stufata con mosto cotto.

Rape cotte sotto le bragic, poi trite col coltello, e fatte cuocere di nuouo con butiro in vna pignatta, pepe, e cannella, sbroffate d'acqua rosa.

Bietta rossa cotta in vino, poi tagliata in pezzi, e tartuffolata con specie.

Frittelle di cipolla con salsa di carote.

Rape in fette ben cotte, tramezate di cacio grattato, accomodate in piatto come lasagne, seruite con butiro.

1011

Q9

Radi-

Radiche di petrosello fricte, tuffate in salsa verde.
 Cipolle ripiene, seruite con ciostini fritti in butiro.
 Barbe di becco tagliate in fette, fricte, seruite con salsa imperiale.
 Germogli di rape cotte lessò, infarinati, e fritti in butiro.
 Rape in fette ben cotte, poi sgocciolate, e sepolte nell'agliato.
 Crostata di porri capitati.

Decē-
bre.

Decembre (si come gli altri trè antecedenti) è nomato dal numero de' mesi, con l'aggiunta della parola Imber, che significa pioggia, piroche di questo mese si cominciano a vedere proggie, & abbondanti, e però con la pienezza del numero esplicate. Potressimo ancor dire, che si come il dieci è l'ultimo de' numeri, così questo è l'ultimo de' mesi, ond'hà hauuto il nome. E ancora questo mese dedicato à Vesta Dea, che rappresentaua appresso gli Antichi la terra, frise per ringraziarla in quest'ultimo mese di tante Biade, e Frutti, che ne gli altri mesi ci hà prodotti. Douressimo altresì ancor noi ringraziare la Maestà di Dio, che si degno di questo mese il suo Figliuolo mandare in terra, a sottoponerli alle miserie della terra, per liberare gli Huomini dal stare continuamente nel centro della terra.

Confi-
deratio-
ne pia.

Sole in
Capri-
cornio.

S'accompagna il Sole di questo mese col Capricorno circa li 20. 21. e 22.

Solstitiumq; affers hyemis Capricorne Decembri.

Di triplicità terrea, fredda, e secca distemperatamente, con le quali è detto di struttore, e mortificatore d'erbe, alberi, e semi. E il Solstitio, la bruma, e la più longa notte dell'anno, principio della quarta Vennale, e circa questo tempo si potranno aggiustare le linee dell'horologio solare Verticale, allongandole, ouero abbreviandole, oue giunga l'ombra del Gnomone, perche da questo giorno innanzi essa ombra comincia ad abbreviarsi, secondo che il Sole comincia ad alzarli. Quando la Luna è in Capricorno, è buono medicarsi, e si può seminare si come il scaldarsi, e fare essercitio di questo mese, onde fù cantato.

Efcis ante focum calidis vtare Decembri:

Valde olus, & lac tunc fugienda tibi:

Tunc vino Veneriq; indulge, & aromate multo

Sparge cibos, artus sapè labore doma.

Opera-
tioni à
Luna
crefcē-
te.

Leuar del Sole

Adi 1. hor. 15. min. 2. Mezo di { hor. 19. min. 31.
 Adi 15 hor. 15. min. 19. { hor. 19. min. 39.

Nel Campo. Si conduce il lettame, e s'incorpora nella terra. S'applica ad ogn'albero, aile canne cenere. & alle viti si dà poluere, & locco. Si fanno propagini tanto di viti, quanto d'ogni altr'albero, pur che non geli. Si possono ancora piantare tutti gli alberi da radica, pur che il Cielo, e la Terra lo comporti. Si tagliano le canne con zappa tagliente.

Nel Cortile. Si pianta ogn'osso. Si rinolge ogni lettame, & il locco, quando s'è neue. S'ammazza il Porco. Si fà oglio di noce.

Nell'Orto. Si piantano arbusti, e le rose, quali s'inferiscono. Si tagliano le vecchie, e si propaginano. Si trasporta ancora, quando sia stagione temperata, salua, rosmarino, assentio, Vua spina, e simili.

Nel

Nel Campo. Si semina fava, cicorchia, vaccaia; e si taglian legne per edifi.

Nel Cortile. Si può tramutare.

Nell'Horto. Si piantano agli, fava, e ceci per vendere primatini in piazza, e piselli, e si seminano spinacci.

A Luna mancante.

Nel Campo. Si può seminare formento. S'ara, zappa, vanga, e rimane ogni terra, accioche dal gelo si possi ridurre in polue, e con tal'occasione s'ingrassa per servirsene a' primi tempi in canepa, lino, legumi. Si fanno fossi, si getta no nel campo le loro ripe. Si nettano i re de' fossi per facilitare lo scolo dell'acque. Si laurano terreni sadi, chiamati bedosti. Si zoccano boschi. Si cauano tartuffi.

Indifferente-

Nel Cortile. S'accomoda il lino. Si nettano le canne. Si gettano li borgazzi della colombaia al freddo, e si comincia a governare i Colombi con vinaccioli. S'accomoda ogn'istrumento dell'Agricoltura. Si fanno li conti con li Contadini, da' quali s'hà il porco, capponi, scope, scoppette, e simili. Si portano l'Api a parte commodata, e temperata. Si comprano porci gioueni. Si scuotono i pergolati da neue, quale si getta da' tetti. Si fa proua della sanità de' vini, quali s'acconciano.

Nell'Horto. Si seminano cauoli capuzzi, cipolle. Si cauano sceleri, car-

di, e insalata, quali si choprono.

Non ti sia graue per gratia l'ascoltare alcuna cosa ancor in fauore de' Lauoratori, in luogo del poco danno, che porgono questo mese; Due ritrouo, che sono i maggiori pregiudici, che dal Contadino si riceuono, Uno col sutterfugio della fatica, l'altro il danno, che danno a' frutti, e biade. Quanti alla fatica pensa, che è cosa naturale lo schinarla, e che non ostante, che sono prodotti dalla natura eguali, sono dalla fortuna con molto aggrauio differentiati, mentre essi soli pe' civile, e forse ancor per l'infedele, habbino a sudare, e tu star in otto, la qual misera condizione deu'esser più tosto compata, che angariata. Quanto al danno sarà di due sorti, Uno all'Agricoltura, l'altro a' frutti; quello dell'Agricoltura non douria da me esser'iscusato, e quando sia Volontario, ne meno da altri; mà il più delle volte succede con bestie senza ragione, e gouernate da fanciulli con poca, quali per risarcimento di quelle, che il lauoriero del tuo podere, e l'età consuma, sono necessitati i Contadini di crescere, e ancor per pagare la grauezza de' patti, si che partecipando ancor tu in parte di questa colpa, meglio sarai disposto a compatire, ouero a priuare te di qualch'utile, e essi dal tener bestie dannificanti. Il danno poi de' frutti ne' Rustici, si douria tollerare sino a certo segno, mentre vediamo huomini, ancorche ciuili, nel maneggiar la robba altrui, lasciarsi vincere dall'ingordigia, e appropriarsene, e in vero molto a proposito fu detto; Che l'oro si proua con la terra, e che l'huomo si proua con l'oro, e quell'altro tantò. La felicità comincia da le mani. Voglio dire, che non è gran cosa, che il Villano, quale maneggia li frutti comuni, cresciuti, e moltiplicati con la sua fatica, se qualche parte se n'appropria, perche ti puoi ben'immaginare, e considerare, che tutta quella famiglia deue viuere, vestire e prouedersi di quanto occorra, sì per suo uso, come per lauorare, con le rendite di quel podere, che lauorano, e questa consideratione dourai hauere, quando vogli prouederti di nuoui Socij, tralasciando sempre i giocatori, e armigeri; quelli, come che il lor consumare non habbia termine; questi, perche diuenendo

insolenti, necessariamente col tempo incontreranno rissa, con pregiudicio del ben lauorare la tua possessione. Ricusa ancora i bestemiatori, e quelli, che non osservano le Feste, come che carri pericolo d'esser' a parte del castigo di Dio. Per esperienza poi posso far fede, che viene meglio il sollecitare, correggere, e far lauorare il Villano con parole amoreuoli, che l'angariarli con Villanie, e mortificationi, perche essi, come quelli, che non hanno, che Un solo pensiero, ritrouano sempre via da ingannarti senza, che te n'auuedi.

Compatisci dunque la miseria di questi, tollera le lor' omissioni, simula i loro mancamenti, sollecita la sua pigrizia, inanimisci la lor viltà, ammaestra la lor ignoranza, difendi le lor accidentali occasioni, sia lor padrino, e protettore, trattali, come compagni, nella maniera, che suona la voce di Socij, con la quale li chiami.

Si vada a caccia d'ogni Rapace, di Lepre, Capri, e Cignali, di Starne, Fagiani, Bec-
cacie, Coturnici, Allodole, Anitre, Oche, Grue, Foleghe, & altri uccelli da acqua.

Anni postremus iacet sua prandia mensis.

Anser erunt vallis, pinguis frusta Suis.

Cena di pesce preparata a Castel S. Pietro a gl' Illustrissimi Signori Senatori Conte Ottauiano Zambeccari, e Marchese Gio. Nicolò Tanari Ambasciatori, da questo Illustrissimo Senato destinati ad incontrare, e riceuere l'Eminentissimo Cardinale Antonio Barberini, nel primo ingresso di questa Legatione.

Primo **servitio** **di Cre-** **danza.** Insalata putrida con ogni sorte d'herbe, e radiche, che s'vino, fatta con ogni c. mpimento di regalo.

Tarantello, e salmone in fette, alici spaccati, luccio salato in pezzetti, regalato ogni cosa di limone tagliato in fette, pepe rotto, e cannella in poluere.

Rombi marinati in addobbo d'aceto melato, regalati di grane di granata, e cappari di Genoua.

Pasticcio freddo di pesce grosso, con l'arma del Publico.

Oliue grosse con oglio, sale, pepe, e sugo d' melangole.

Bottarga in piatti, tagliata in fette, seruita tiepida con oglio, e melangole, condada di fettoline di morona salata.

Lucci carpionati, seruiti sopra saluietta tra frondi di finocchi verdi.

Primo **servitio** **di Cu-** **sina.** Suppa di tartuffi, ostreghe, e prugne di Marsiglia.

Linguatrole marine, poi poluerizzate di poluere di mostaciuolo Napo-
litano, e riscaldato nella padella, seruite con melangole spaccate.

Bragiole d'Ombrina cotto alla gradella, seruite con salsa reale, e regala-
te con cime di saluia fritta.

Orate grosse alla grata, seruite con salsa di limoncello, e lauori di pasta.

Merlucci lessi, tuffati in salsa verde.

Reina ripiena, cotti in intingolo.

Testa

Testa d'Ombrina cotta lessa in vino generoso con aromati, seruita con petroselli verdi, e sugo di limone.

Secundo
seruito
di Cu-
cina.

Riso legato con latte di pasta di marzapane, seruito cō cannella in polue.

Rombi à bruetto con visciole, e prugne marabolane secche.

Luccio stufato con pere siropate, circondato con polpettine dello stesso.

Pasticcio d'ostaghe, tartuffi, panza d'Ombrina, lattici di pesce, e conditi.

Vn pezzo grosso d'Ombrina cotto arrosto, seruito con salsa di granate, e limoncello tagliato.

Crostata di pera.

Frutte diuerse.

Fù da sudetti Signori Ambasciatori con molta prudenza considerato, che si come era straordinaria, & insolita la Legatione d'un Nipote di Papa, così era douere, che s'abbendasse in magnificenza più del solito, per quanto comportaua la qualta del luogo, e la stagione, e però fù ornata nell'infrascripto modo la trionfal tauola à cinque piatti, per trenta Commensal.

Torte di pistacchi, vna per piatto reale, con statuette di zucchero, & amito in mezzo rappresentante due Api, che conducono vn' Aratro, & vna, che fa l'ufficio di Bisolco, col motto SVPREMVM REGIMEN, im-
Primo
seruito
di Cre-
denza.

Conditi sopra saluietta, abbelliti con fiori, e con vna bandirola à fiamma, con l'arma di Sua Eminenza.

Cedri freschi, e grossi con verdura.

Statua di pasta di marzapane, due abbracciate, rappresentanti la Giustitia, e la Pace, che si bacciano, col motto nel piedistallo, & osculate sunt.

Lauoro di pasta sfogliata alto, e largo vn palmo, con zucchero sopra.

Gelatina di varij colori, regalata di ventresca dello stesso.

Statua di Santone di pasta di marzapane, che dimostra merauiglia per veder dal Leone già ucciso vscir tre Api, nella cui mano alza vn stendar, dino di taffetà, con arma di N. Sig. e Sua Eminenza.

Mangiar bianco in guglie.

Pasticci di Vitello freddi, fatti in forma d'Ape, in mezzo vna Croce bianca col capello Cardinalitio sopra.

Vn piatto reale di butiro firingato, nel cui mezzo vna Felsina pur di butiro, che riposi all'ombra d'un Lauro pieno di pecchie, fatto, e fatte al naturale di seta.

Cantucci insuppati in maluagia, seruiti con zucchero, sopra tazze dorate.

Pan di Spagna in pezzi grossi, sei deta alti, sopraposti ne bacili, tramezzati, e circondati con biscottini alla Sauoiarda, nel mezzo de' quali vna bandirola, o fiamma come sopra.

Lingua vaccina ina, gentata, e dentro scrittoci *De terra orta est*, qual'vsciua da vn monticello di presciutto sfilato, circondata di fette dell'istessa, e di mortadella.

Fagiani in pasticcio con sue code, ale, e capo.

Mine.

Minestra di Midolla di Vaccina, resa gustosa con vn poco di foglie di maggiorana.

Suppe loue con creste, regali di pollo, e midolla vaccina, tramezata di cacio tenero, due per piatto.

Primo seruitio di Cucina. Latti di Vitello allo spiedo, lardati minuto, tramezati di copietoncelli, regalati di frittelline di ceruello di Vitello dorate, e salsa reale.

Hortolani con lauori di pasta sfogliata fritto, col coperturo sopra. quattro per ciascheduno conuitato.

Tomacelle tramezate con fegato di Vitello lardato, e cotto allo spiedo, regalate con pasticcini di Genoua.

Polanche quattro per piatto, stufate scure con pere siropate, tramezate con altrettante anitre, nel sudetto modo condite.

Secundo seruitio di Cucina. Pasticcio sfogliato mezano num. 5. per piatti, pieni di fegato di pollo, car-di tartuffi, rossi d'oua, piguoli bocconini di zina di vaccina, e prugne di Marsiglia, tramezati di coppe calde, spaccate, e pelate.

Capponi senz'osso ripieni, regalati d'oua sperdute, e lattuca ripiena. Salsa bianca.

Cotorai clesse, coperte di cauoli, e ventresca, tramezate di salcizzotti fini, con formaggio Parmigiano grattato sopra, vna per conuitato.

Vna punta di petto per piatto ripiena cotta in latte, circondata con fette di panza di Vitello ripiena, coperta di seleni, con mortadella grattata. Salsa verde.

Terzo seruitio di Cucina. Pasticcio all'Inglese ghiacciato.

Fagiani affagianati due per piatto, circondati di Quaglie arrosto due per persona, col coperturo sopra.

Piccioni grossi vno per conuitato, pieni di presciutto grattato, e condito trito, tramezati con osselle piene di mangiar bianco, e salsa di limon-cello sopra.

Starne allo spiedo, vna per ciascheduno, tramezate con pezzi d'vvero impillottati, e cotti arrosto, regalati di pasta tedesca. Salsa di granate sopra.

Quarto seruitio di Cucina. Crostata di condito.

Porchette lattanti ripiene, cotte arrosto, circondate di frittelle di sambuco, ornate di fascie di limoncello lauorato, e petroselli fritti.

Tortore allo spiedo, vna per ciascheduno, imbandite sopra pagnotte ripiene, tramezate di crostini di rognone di Vitella, e parte fritte.

Rognonata di Vitello lardata minuto, tagliata in fette, non staccate dall'osso, ma tramezate con fette di melangola, circondata di tordi grossi, regalata con capparini di Genoua, e giani di granata.

Mostarda regia con fette di cedro condito attorno.

Secundo seruitio di Credenza. Torta bianca.

Latte miele con cialdoncini di zuc-

Tartuffi.

cherò.

Cotogne siropate.

Vliue grosse.

Cast-

Libro Settimo.

613

Castagne con zucchero.

Finocchi.

Pere cipolle.

Pere granelle.

Mele rose.

Cardi

Sceleri

Cacio Parmigiano.

Marzolino.

Yua fresca.

con pepe, e sale.

Terzo
seruitio
di Cre-
denza.

Confettione seruita in bacili.

Cotognata.

Pere condite.

Lattuca.

Perlicata.

Pista chi mondi.

Maroni di pasta di marzapane.

Pere dello stesso.

Anisi confetti.

Garofali confetti.

Pistacco confetto.

Biscottini.

Seme di melone confetto.

Finocchio confetto.

Cannella confetta.

Pignoli lissi.

Mandorle lisse.

Coriandri confetti.

Cedri conditi confetti.

Auellane confette.

Quarto
seruitio
di Cre-
denza.

E dopo si presentò à Sua Eminenza, & a ciascheduno Commensale vn bellissimo mazzo di fiori di seta, fatti al naturale, con l'infra scritto So-
netto stampato in Taffetà.

Da

DA Triplicato Regno, onde v'è graue
 Il tuo gran Zio, più da saper, che d'anni,
 Spieghi ver noi con Trino Impero i vanni,
 Grand'APE, hor che di guerra Italia paue.

E con la spada acuta, e l'aurea Chiaue
 Apri i tesori a i giusti, e i rei condanni,
 Nè temi nò d'infauisto Cielo i danni,
 Che non offende il Ciel Celeste Naue.

Hor viene, APE benigna, e la tua sede
 Ferma sù'l picciol Ren, che è più fedele,
 E più d'ogn'altro cimentò la fede.

Se ne' gran gesti tuoi si gusta il Mele,
 Tù non puoi meglio riposare il piede,
 Che dentro à vna Città, che è senza Fede.

M
 procacci
 per rit
 iniezza
 desider
 cercava
 colmi, e
 tra, com
 efficace.
 la forte
 lanza, la
 no, è nem
 rado for
 atto med
 passano,
 perfetta
 ferente a
 fere, non
 la, nè i gi
 Deus esse
 di ottimo
 temperat
 grossa, e
 cauto nel
 gli strum
 die, e sca
 delle sud
 all' astu
 Nobile, o
 quelli, ch
 quasi virt
 ne delle C
 Il Cign
 l'huomo a
 L'Erid
 La Luna
 di Diana
 Orione
 più ridicola

Qual debba essere il Cacciatore.

617

Molte, e varie douriano essere le qualità, virtu, e doti, delle quali saria bene, che fosse ornato il Cacciatore; altre nascono con esso lui; altre esso si douria procacciare. La prima sarà la Fortuna, ma non quella, che dal Filosofo è diffinita per ritrouatrice di quello, che non si cerca; ma come quella, che comunemente è intesa per quell' euentò, che non premisso da l' operante, gli succede conforme al desiderio; onde il volgo chiama fortunato colui, che ritroua più di quello, che vù cercando. Egli è ben vero, che questa bisogna incontrare, e farle vezzi, come disse colui, & accompagnarla con altre virtù; perche da sè sola la Fortuna di rado entra, come si dice, per le finestre, e però accompagnata con la fortezza, riuscirà più efficace. Testimonio mi sia il detto di Senofonte, che la Fortuna si fa compagna della fortezza dell' animo, e del corpo. Sarà ancora bene accompagnarla con la vigilanza, la quale pure in due modi si può intendere; Una quella ch'è contraria al sonno, è nemica della dipocaggine; onde hebbe à dire lo stesso, i neghittosi saranno di rado fortunati, o non mai; l'altra è quella vigilanza, che si deuè hauere nell' atto medesimo della Caccia, per esser presto à scorgire le fere, quando si leuano, o che passano, & per altri accidenti; oltre di ciò douria il Cacciatore godere una sanità perfetta, una robustezza indefessa, & vn'ardire, e generosità nobile; deuè essere sofferente d'ogni fatica, paziente ad ogni ingiuria del tempo, della Campagna, e delle fere; non temere il caldo dell' Estate, nè il freddo del Verno, nè il Sole della Canicola, nè i ghiacci della bruma, nè l'ardore del mezzo giorno, nè l'umidità della notte. Deuè essere veloce di piede, agile di gamba, forte di giunture, di picciol Ventre, di ottimo stomaco, largo di petto, braccia grosse, mani pronte, spalle ampie, reni temperate, di caposano, d'occhio perspicacissimo, d'udito sottilissimo, di voce grossa, e sonora, d'ingegno vinacissimo; accorto nelle attioni, bramoso di preda, cauto nell'essequire, perito nell'opare, curioso nello spiare, esperto nell'opare gli strumenti, industrioso nel fabricarli, pratico nel prepararli, sagace nell'insidie, e scaltro negl'inganni: Il fauore di Mercurio inclinerà il Cacciatore à molte delle sudette qualità, si come all'esser artificioso, & paziente, alle rapine, & all'asturie, che in quest'arte sono necessario. Quindi è che Vorrei il Cacciatore Nobile, o almeno ciuile; escludendo sempre i Mercenarij, & i Villani, come quelli, che il più delle volte apprendendo le sudette qualità nella Caccia, oue sono quasi virtù, le essercitano poi nelle Case, oue sono viti, e ne' Campi con distruttione delle Colombaie, e de' Pollai.

Il Cigno secondo Marc' Antonio Celeste, è constitutione di Stelle, che inclina l'huomo alla Caccia de gli Uccelli, e lo fa ingegnoso in tal'arte.

L'Eridano inclina l'huomo alla pesca, & à gl'essercitij pertinenti à quella.

La Luna ben situata fauorisce assai il Cacciatore, come quella, che sotto nome di Diana fu da gl'antichi detta Dea della Caccia.

Orione inclina assai alla Caccia de' Quadrupedi; La cui fauola (ancorchè delle più ridicole, che inuentassero mai i profani) siami lecito breuemente recitare per

Rr

rauarne

canarne qualche documento per li Cacciatori. Fauoleggiarò gli antichi, che Giove, Nettuno, e Mercurio, souraggiunti dalla sera, furono sforzati di ritirarsi (forse per dubio di non pigliare il cattarro la notte) in una picciola casetta d'Ireo, il quale conosciutoli ammazzo un Bue, che solo haueua, e cottolo, essi (ancorche non fosse frolo) se lo miugiarono; la mattina volendo questi partire, e parand, ad Ireo decente, che essendo stato ospite di tante Deità, ne potesse prendere qualche gratia, disse loro, che in estremo haueua sempre desiderato d'hauer un figlio, ma questo era impossibile; perche nella morte della moglie le haueua promessi con giuramento di conseruare perpetuo Celibato; all' hora Giove fatto portare la pelle del Bue, che la sera antecedente loro haueua cotto, & accomodatola in forma d'una borsa, in quella esso Giove prima pisciò, e fece fare lo stesso a Nettuno, & a Mercurio, poi ben ligata ordinò ad Ireo, che la sotterrasse, e fra dieci mesi l'andasse a riuedere, come fece, e ritrouò esserui nato un picciolo, e bel Bambino, che con molta ragione chiamò Orione, il quale cresciuto fu grandissimo Cacciatore per le gratie concesseli da queste Deità; però che Mercurio alato gli diede il dominio de gli Uccelli, Nettuno de' Pesci, e Giove de Quadrupedi; Mercurio gli diede sagacità, Nettuno adacta, e Giove prudenza: Di Mercurio hebbe la Velocità, di Nettuno il saper notare, e di Giove la bellezza, per la quale ingelosito Apollo, che Diana d'Orione fosse innamorata, e per li molti fauori, che nella Caccia gli compartiu. Un giorno, che costui notando era tutto sotto l'acqua, eccetto un poto di capo, disse a Diana, tù sai saettare assai bene in terra; ma in acqua non ti riusuria per esser diuerso, Diana affirmaua, che tanto operaria in acqua, come in terra, all' hora Apollo addi andoli quel poco di capo d'Orione, che auanzaua sopra l'acqua, li disse; prouati in quella cosa negra, che è là nell' acqua; & essa subito incorridatamente scoccando una saetta à quella volta, amazzò il suo Orione: Onde poi in riguard dell'affetto, che gli portaua, lo collocò nel Cielo col Cane, e la Lepre; Da che ne canaremo, che i Cacciatori si possono gloriare d'hauere trà le immagini celesti uno di quest'arte, e che per formare un vero Cacciatore ci concorsero tre Deità, per essere grati al loro ospite, riguardeuole, e singolare, come offeruatore della promessa. Potrà ancora imparare il Cacciatore d'esser molto circospetto nel ferire, e missi ne col moderno uso di tirare in volo; aggiongeremo ancora, che il Cacciatore nell'essere albergatore come per necessità pare, che debba essere, sia moderato nella lutezza della Cena, mentre tre delle principali Deità si chiamarono contente della sola carne di Bue.

Senofonte vorria il Cacciatore d'anni Venti, & ordina à gli educatori de' figli, che nella prima giouentù li facciano apprendere la disciplina della Caccia, poi attendino alle lettere. Se l'huomo stesse sempre d'una età, farei dell'opinione di questo Sauio, in riguardo della fortezza, e robustezza; ma perche in questo esercizio, come in tutti, la pratica è una principal maestra, e questa non si potendo hauere se non col tempo, dirò che un Cacciatore attempato sarà per la pratica più Cacciatore, che un furioso giouine; e gl'inganni, & astutie delle fere conoscerà meglio l'esperito Cacciatore, che l'imperito giouine. Quàta all'altro documento di Senofote pareria impraticabile, che in questi tempi, ne quali la buona disciplina de' Greci,

e si

Del Cacciatore.

619

e si può dire, se non perduta, almeno corrotta, che i giouani allettati dalla libertà della Caccia, si potessero restringere allo studio; tuttauia vediamo in questa Città più d'una numerosa prole di nobili fratelli, e sauui giouani, attendere nel tempo delle Vacanze alla Caccia, poi al principio dello studio ritornare alle Lettere; esempio si come singolare, così ammirabile.

Quanto all'acquisite qualità, le prime saranno la pietà, il timor di Dio, e la Religione. Onde hebbe a dire il Valuasone.

S'aggiunge, ch'esser deue amando Dio

Il Cacciatore religioso, e pio.

Dalle quali ne Verrà, che per l'osservanza de' Santi precetti, non si tralasciàrà ne' giorni festiui la Santa Messa, nè per occasione di Caccia i giorni di festa si faranno fare esercitij seruii; e se pure si Vorrà andare la festa à Caccia, sia dopo la Messa, e per sola recreatione; Si guarderà ancora di non uscire senza l'essersi vacato comandato à Dio, alla sua Madre Santissima, al suo Angelo Custode, o ad altro Santo suo tutelare, o Padrone; perche il praticare la Campagna con questo essercitio, porta seco molti pericoli, à quali è sottoposto, sì il Pouero, come il Ricco, sì il Prencipe, come il Priuato, accompagnato poi da tal patrocinio, potrà sperare, che nè fascino, nè rio guarda, nè augurio, nè altre fattocchierie siano al Mondo, nè per tal Cacciatore, nè per li suoi Cani, nè per l'arme, contro l'opinione di diuersi Cacciatori, e per dir meglio d'huomini deboli.

Dalle sudette virtù ne riporterà il Cacciatore, se non la castità, almeno la continenza, e successiuamente il mantenimento di quella robustezza, e gagliardia, che dalla natura gli sarà stata concessa, la quale con la lasciuia si perde: gli stessi antichi senza il lume di Vera fede, anzi con l'esempio de' loro falsi adulteri Dei, Volsero che Diana Dea della Castità, sourastasse alla Caccia, per darci à diuedere la necessità, che hà il Cacciatore della Castità, per hauer propitia questa Deità nella Caccia, & Ippolito fidò gli antichi Cacciatori famosissimo fu etiamto castissimo.

Ne seguirà ancora l'amor del prossimo, sì in non danneggiare i Campi, oue si Caccia, come in compatiue i difetti de' gl'altri Cacciatori, i quali con molta pazienza, e senza ira si deuono sopportare, insegnandoli, oue non fanno, correggendoli con buona maniera, oue errano, non faciendo oltra il douere, anzi raccordandosi, che fino lo stesso Dio, nel fabricare del Mondo c' insegnò, che si douea riposare il settimo giorno. Così il nostro Cacciatore potrà il giorno della festa, o altro giorno concedere à sè d'serui, d'Can, & à Canalli quiete, e dare à conoscere, che non vada à Caccia, nè per mercantia, nè per rabbia, che habbia contro gl'animali, nè per distruggere i Campi di fere; mà per sola recreatione, e generosità.

Oltre di ciò vñ il Cacciatore pietà con poueri Religiosi, e Donne grauiide, partecipando loro della Caccia, quasi come primitie della sua fatica, e de' fauori della Campagna, ouero per restituzione di qualche poco, & incerto danno.

Se bene la pazienza è necessaria al Cacciatore, però che con quella arriuerà à far grandissime prede, in ogni modo douendo essere ancora questa

accompagnata con la prudenza, diremo la prudenza essere la maggior Virtù, che possa acquistare il nostro Cacciatore, perche con questa eleggerà quella sorte di Caccia, che dalle sue facoltà, ò sanità, ò robustezza gli sarà permesso, non escludendo però la scienza dell' altre Caccie, perche, oltre il saperne discorrere all' occasione, può darsi ancora il caso, che vada con qualche Prencipe à quella sorte di Caccia, la quale per la sua poca fortuna da sè non può essercitare, e gli sarà Vergogna, nè si potrà chiamare Cacciatore perfetto, se non ne hauesse notizia.

Con questa prudenza raffrenerà quell' ardire, e generosa braura, che habbiamo detto conuenire naturalmente al nostro Cacciatore, perche nell' affrontar le fere, che possono offendere, bisogna essere molto circospetto, nè si lasciar trasportare da giouenile desiderio di gloria in qualche pericolo d' essere offeso, o della vita; L' Anguillara induce Teseo nella Caccia del Cignale di Calidonia dire à Piritoo, che l'incitaua ad assalir quella fera.

Non dee l'huom forte mai prender duello
Con animal di lui più forte, e fello.

Trè consegli, che Venere diede ad Adone.

Persegui i Capri, e le fugaci Damme
Mostrati nelle Lepri ardito, e forte.

E più oltre.

Contr'alcun animal desir non t'arme,
Che dell'vnghia, e del dente oprar può l'arme.

E più innanzi.

L'ardir contro l'ardir non è sicuro
Mà spesso priua altrui del ben futuro.

Con esatta prudenza ancora procurerà d' esser pratico de' siti, e luoghi, oue habitano le fere, oue possono salvarsi, oue siano falsi atti per g'ingatti; come si possono ingannare, e circondare, oue sia sito opportuno per tender le reti, per disporre i cani, per nascondere i lacci, e compartire gl'huomini, e quella scienza le potrà seruire, come vna Scuola, per principiare à farsi pratico de' siti nella guerra. Fu detto à proposito.

Noscat venator saltus venatibus aptos.

Et Ouidio.

Scit benè Venator Ceruis vbi retia tendat,
Scit benè qua frendens Valle moretur Aper.

Questa prudenza, che sola è niente, accompagnata con molta prouidenza, però che prouedendo d' casi, che nella Campagna à sè, d' Cacciatori, & d' cani possono succedere, non uscirà mai, che non sia proueduto di qualche antidoto, ò contraueleno, perche è certo. che

Obscuris Syluis inter spelæa ferarum.
Serpentum fetus reptiliumq; latent.

Con la stessa ragione facendo stima d'ogni accidente, che à sè, ò d' Compagni possa succedere, come di bagnarli, raffreddarli, riscaldarli, cadere, restar ferito, e simili, sarà bene, che nella casa di Villa sia proueduto di rimedij, e commodità, per occor-
rere

rere non solo à sudetti casi, & infortunij, per gli huomini, e cani, ma ancora per li cauali, & uccelli nel modo, che s'è detto però che dal non stimare i patimenti dell'umidità, e freddo ne vengono doglie, e catarri, i quali, se la ferocia giouenile non li lascia sentire; nella vecchiaia poi tranagliano l'huomo; E ne posso fare piena fede io, il quale di sano, e gagliardissimo, sono ridotto à non poter seguitare le fiere con la persona; mà le perseguito con la penna. Ritornati adunque à Casa nella stagione fredda, & umida, con buon fuoco si scacci la frigidità, e con l'acqua Vita si corroborino le giunture de' piedi, ginocchia, & altre inhumidite. Quando ancora venga, che alcun Cacciatore si bagni, ò con acqua, ò rugiada, ò con sudore, e necessario, che diligentemente s'asciughi, e particolarmente il capo, e massime quando succeda per sudore, e non mangiare, nè bere fino che non è asciutto, e rinfrescato, il che si procuri con lentezza, scacciando il calore à poco à poco, mouendosi, e passeggiando più tosto aggrauato di panni, che allegerito; procurando ancora d'escrementare, se sia possibile, almeno con l'orina, pettinandosi il capo, ouero con le dita fregandolo lentamente; e se non parebbe consiglio troppo delizioso, e forse pernicioso per l'assuefazione, potendo, si muti la camicia, e non hauendo commodità, ò non uolendo assuefarsi, potrà addoppiare la parte della camicia asciutta, trà la pelle, e la parte humida, ò vero fraporsi nelle spalle, e nel petto fazzoletti, ò altri panni in i, in femina supbia, che dal riscaldarsi, e dal raffreddarsi spesso, possono uenire raffreddagioni, reprensioni, stemperamento di capo, roguia, distillatione, debolezza di reni, pietra, mal di costa, e febbri maligne; e perche la lunghezza de' capelli rende difficile l'asciugarli, e causano al capo i sudetti mali, oltre l'impedimento, che portano al Cacciatore nell'auanzarseli auanti gli occhi; però sarà bene, che si contenti di moderata, e breue capigliatura perche ancora andando trà spini, & arbori, non li succeda, come ad A'alone.

Sarà ancora prudente Economo nel Vestire, Usando habiti succinti, senza pompa, di color di terra, ò d'arbori, ò d'erba, bandendo la seta, la Capicciola l'oro, & i panni trinciati. ò ricamati; & hò osservato, che i Cacciatori molto ornati, non fanno molta preda.

Nel dire, e ricercare gli ordini sia puntuale, intenda, e si lasci ben intendere, e replichi più volte l'ordine, e massime con persone basse, non intraprenda maggior Cacciagione di quella, che in un giorno possa compire, e pensi al luogo del reficiamento à mezzo la caccia, e ne proueda.

Egli è certo, che l'huomo senza strumenti Viui, ò morti non può far caccia; di questi adunque si proueda il nostro Cacciatore, e de' più esquisiti, che si possono hauere, & hauendoli ne faccia conto, se sono i viui come cani, & uccelli, li governi, carezzi, scelseggi, medicchi, & esserciti, acciò chi da quelli sia conosciuto, i morti strumenti tenga puliti, netti, e ben'all'oraine; perche oltre che lo seruiranno bene, e farà più caccia de' gl'altri, ne riporterà lode di pulito Cacciatore, & in vero quest'arte porta con sè vn poco di succidume; mà l'huomo pulito giunto à Casa, cura il suo corpo, netta le sue arme, riuiede le sue reti, governa i suoi Cani, e dà il pasto à suoi uccelli, facendo questi famigliari con la Voce, e quelli rallegrandoli col corno, ò con la tromba, quale dourà saper sonare in varij modi, e

di, e secondo l'occasione, e per eccellenza, à che le seruirà il saper Un poco di musica.

Altre arti, ò scienze douria acquistar l'huomo, ò vero almeno esserne tinto, per esser perfetto Cacciatore, e che gli possano seruire in diuersi casi; per tanto è bene che sappia ballare, saltare il Cavallo, armeggiare, torseare, maneggiar la spada, e lancia, e Zagaglia, giuocare alla palla, & al pallone, lanciare il dardo, & il palo, fare alla lotta, notare, volteggiare Un Cavallo à mano manca, & à mano destra, & à tempo oprar la mano, e lo sprone, & in fine col Valuasone diremo.

Sappia col nudo pan vincer la fame

Soccorra il fonte all'affetate brame.

Mà che diremo della cognitione necessaria delle pedate, sterchi, ghiacci, ò lussi, e Voci delle fere, canto de gl'Uccelli, tempi del partorire, luoghi, e modi del nodificare, nodrire, & alleuare i parti, del tempo di giungere, partire, e passare i Volatili, la loro salubrità, & uso, & altre circostanze, la scienza delle quali cose, se bene s'apprende in parte con l'esperienza, in ogni modo se fosse accompagnata con vn poco di filosofia, e si esercitasse con la lectione de' libri eruditi d'Autori moderni, & antichi, causaria che il Cacciatore ritroueria curiosità nelle fere, di bizzarria, e di gusto, per chi hà desiderio di sapere. Gli seruirà molto ancora la cognitione de' Venti, e delle Stelle, e particolarmente della Luna, perche considerando questa nella sua Varietà, lume, e riuoltione, saprà ancora l'arriuo, e la partenza de gl'uccelli, la loro grossezza, & i loro viaggi, e con assai maggior certezza; che se consideraua la Luna in Ariete, Taurus, Leone, e Sagittario, secondo Rotilio Benincasa, la ritrouerà propizia alla Caccia de gl'Uccelli, auertendo, che non sia il fine di detti segni ne vota, e se fosse congiunta con Venere, saria bene per la Caccia delle quaglie, e starne; Mà se sarà in Casa di Marte inclinerà à fauorire la Caccia de' quadrupedi rapaci, e fieri, con auertenza, che sia ben situata con l'istesso Marte, perche se fosse altrimenti, forsi per la ferocia de gli animali, correria pericolo il Cacciatore, e se bene queste sono vanità da non crederci; quella però si potrà scansare, per non arrischiare la Vita de' Cacciatori, ò di qualche Prencipe, ò almeno perche in caso, che succedessi sotto tale costellazione qualche infortunio, quelle genti, che danno qualche credito à queste baie, non hauessero à prestarci maggior fede.

Senofonte dice, che quando la Luna è nel plenilunio, che s'affottiglia l'A'ito, e che però in questo tempo sono incerte le Veltigie delle fere. Sappiasi ancora che le fere, e particolarmente le Lepri, quando Vogliono accouacciarsi, nel fine della notte, cercano luoghi scuri, credendosi d'esser meno iui Vedute; parlando di quelle, che habitano à i boschi. Quando la Luna luce fino à giorno, le ritrouerà in luoghi opachi, e coperti, da non chiamato al bagulo, ò baguro, cioè oue non luce in quell'hora la Luna, il sudetto Benincasa dice, che per ammaestrare falconi, & altri uccelli da rapina, e bene che la Luna sia in Acquario, e che per insegnare à Cani sia in Ariete; S'aggiunge, che se sarà congiunta con Marte, inclinerà i Cani à docilità.

Reste-

Resteria che il nostro Cacciatore hauesse cognitione de' Venti, là cui scienza ancora incertissima, e bene che sappia quanto se ne può affirmare, il che ritrouerà scritto neli' Economia sotto il mese di Marzo. Ricorderò solo, che Zeffiro è un Vento, che confonde assai l'aria, e che soffia assai vicino à terra, e che perciò dissipa i fitti delie fere, causa, che i Cani non le ritrouino; lo stesso operano certi Venti, da Greci chiamati Apogici i quali dice Aristotile ne' Problemi, che spirano solo la mattina per tempo, e che nascono da terra, conforme suona il loro nome, e radendo la sua superficie, vanno nel mare, e che per la sua debolezza non possono alzarfi, e credo che siano quelli, che i Marinari chiamano Venti da terra.

Senofoure dice, che quando fa gran Vento, si dispergono le Vestigie delle fere, nè lascia i Cani si uare, nè star tese le reti.

Egli è prouerbio in pagna assai trito, che quando ha ze vento, ha ze mal tempo; però quando sono venti impetuosi, si sia il nostro Cacciatore in riposo, perche se bene voleffi sforzar questo, gli riuscirà poca, & incomoda la Caccia; perche oltre le sudette ragioni, quando fa gran vento, stanno le fiere nascoste per difendersi da quello, in tali luoghi, che sono difficili da ritrouarsi; in oltre ritrouate si fuggono in luoghi diuersi da i suoi naturali, perche essendo uso per ordinario delle lepri andare all'alta, quando fa gran Vento corrono alla china, e si fuggono per i sassi, e luoghi bassi, ò sia per sfuggire il vento, ò sia perche hauendo sentito per l'alto lo strepito del vento, non si fidano a' andare à quella parte, e forse da questo viene in parte, che le fiere grosse mai non escono dalla macchia contra Vento; Aggiungo che spirando Venti impetuosi, può l'huomo incorrere facilmente in qualche duna delle sudette infirmità, e massime quando soffiano venti Australi, e meridionale, che è oue noi habbiamo i Monti; vedrai, dico, certe nuuole, grosse, e grandi, chiare, e lucide, all'hora dirai, che auanti il mezzo giorno spireranno da quel luogo venti impetuosi. Il libiccio è Vento, che soffia tra l'Austro, e Ponente, quando questo soffia gagliardo col Ciel coperto di nuuolette, è facil cosa, che seguiti con lo stesso impeto molti giorni. Lo stesso giudicio farai de' venti Orientali quando vedrai nel nascere del Sole nuuole sottili, e negre, mà rosseggianti; similmente quando il Sole tramonta con molto uapore rosso, potrai credere, che il giorno seguente soffierà molto vento. La tramontana è Vento sanissimo, e se un giorno soffia con impeto, l'altro è meno gagliardo.

Sarà la fine il nostro Cacciatore Botanico, cioè habbia cognitione d'herbe, e sue facoltà, sì per cauarne ogli, bagni, e decoctioni, per occorrere à mali de' Cacciatori, Cani, & Vccelli, come per inuestigare, e trouare, ò nuoue herbe, ò peregrine di qualche singolare Virtù; perche bisogna, che pensi, che hauendo la natura comparito diuerse gratie sopra la terra, col nostro Campo non è stata Matrigna hauendolo favorito d'abbondanza d'herbe medicinali, e di minerali eccellentissimi, i quali sono più facili da essere ritrouati da' Cacciatori, che in questo habbiano qualche peritia, per il molto Volteggiare per li campi nel cercar le fere, che da altri. L'esperienza n'ha fatto conoscere questa Verità, però che non sono molti mesi, che an-

Tanto à Caccia sopra Càstel S. Pietro ne i Comuni di Sàssutello, e Gesso, e France-
sco Agnesini Scultore, le Venne offeruato Un sasso per materia atta alla sua arte,
fatto lo portare à Casa, e prouatolo, lo ritrovò Alabastro. Ritornato il giorno seguen-
te con huomini al luogo, e fatto cauare, ritrovò della medesima pietra bianca simi-
le à quella di Carrara, di lui Patria, di mezzana qualità, trà l' Alabastro, & il
marmo bianco. In oltre ritrovò della pietra bigia, con diuerse Vene, e macchie,
che tirano al rossiccio, al giallo, & al bianco, che la rendono Vaghiissima quanto
la Veronese. Ritrovò ancora Alabastro Cotognino della stessa durezza, e bellez-
za dell' Orientale; e di tutte queste pietre se ne possono hauer longhezze assai gran-
di; oltre di ciò sono sode, commodi, e facili à lauorare, e riceuono ogni polimento, e
lustro, quanto qualsiuoglia altra pietra, & io ne hò pezzeti ben lauorati, i quali
tengo sopra questi scritti, acciò che la loro leggerezza non sia portata via dall' au-
ra de' Censori.

Non occorrerà però più faticare la condotta de' marmi stranieri, mentre col
mezzo della Caccia se n'è arricchita questa Città; & il nostro Paeseano, che nell'
arte della Scoltura si può dire il Fidia, ouero il Prassitele di questo secolo, potrà ri-
patriato tralasciare di star peregrino in Paesi, oue sia materia atta per la sua
mano.

IL FINE.

TA-

A
Sue
Com
Mist
Fatto
Seru
Acqua
Pion
Di T
Sala
Min
Sua
Com
I pref
Acque a
Di Re
Di Ca
Di Ce
Acqua
Acqua
medic
Acqua f
Adone
Aglia d
E me
Aglia d
Agnell
Gross
Agno C
Agosto
E via
Agresto
Agricol
Più fin

TAVOLA

DELLE COSE NOTABILI.

A		
A	Bete, e suo Utile.	pag. 503
	Accaccia.	321
	Aceto di vino patito, come si fac- cia.	61. 62
	Sue considerationi, uso, e qualità.	63. 64
	Come si corregga, e prepari.	63
	Misticato con fiori, e sue Virtù.	63
	Fatto di varij frutti.	64. 65
	Serve l'aceto per uso di guerra.	64
	Acqua, e sue considerationi.	5
	Pionuta, di Fonte, e di Fiume.	6
	Di Torrente, di Pozzo, e di Stagno	7. 8. 9
	Salata, e Marina.	10. 536
	Minerale di più sorti.	10
	Sua medicina.	11
	Come da prima si micchiasse col vino.	11
	I presagi dell' Acqua.	12
	Acque artificiali, di Miele.	13
	Di Regolitia, di Cicoria, e d'Endivia.	15
	Di Cannella, d' Anisi, e Coriandi.	15. 16
	Di Cedro, di Fragole, e d' odori.	16
	Acqua Rosa, e d' altri fiori.	350
	Acqua Vita, e modo di farla, e suo uso in medicina.	65
	Acqua forte per sapone, e per ulive.	194
	Adone sepolto nella lattuga.	272
	Aglio di tre sorti.	239
	E inteso per la Guerra.	240
	Agliata.	113
	Agnello, e sua carne.	159
	Grosso, e lattante.	160
	Agno Casto, e sue Virtù.	321
	Agosto, e sue operationi.	593
	E viuande.	595
	Agresto, e suo uso.	94
	Agricoltori stima i Dei.	74. 75
	Più sinceri de gli altri Artifici.	434
	Agricoltura lodata, e suoi Scrittori.	73. 556
	Agro di Cedro.	335
	Agrumi, e loro historia.	322
	Se s' usassero da gli Antichi in cibo.	323
	Varie specie, e coltivatione.	325. 326
	Terra, lettame, & acqua.	329
	Come multiplicino, e quando si riponga- no.	328. 330
	Come si gouernino, Vedi per tutto. pagi- na 332.	337
	Loro artificio mirabile.	333
	Come si candiscano.	334
	Loro utile, semi, & uso.	335. 336. 337
	Almedano.	504
	Aia, come debba essere.	455
	Alueario, e quale.	100
	Amasis, Rè d' Egitto ammaestrato dall' Api. pag.	99
	Amito, o s' alda.	459
	Andrea Mariano.	303. 483
	Anemone, fior d' Adone.	310
	Aneto, Vedi Finocchio forte.	
	Angelica, & Rognara.	489
	Aniso, e sua acqua.	240. 241
	Anitre, uso, presagi, e medicina.	223
	Annibal Cartaginese, con aceto disfece alcune montagne.	64
	Anno, e sua diuisione.	556
	Ansari.	507
	Antonio Maria Garofalini.	232
	Antichi superstiziosi nel bere.	68
	Antipatia d' alcuni animali.	441
	APE insegna Pontificia.	99
	Api, e loro lodi.	99
	Quando sciamano, e lor sito, e cura.	100.
	101.	
	Di quali arbori, herbe, e fiori si diletta- no.	101.

TAVOLA

Come si difendano, & accioche non par- tano.	102. 103
Come si trouino, e come si guardino da tarme, & accioche non pungano.	103
Come si conseruino il Verno, come si co- nostano, e come si trasportino.	103. 104.
Loro merzuiglia narrata.	102
Lor presagi, e lor custode.	105. 106
Ministre del Martirio di S. Marco.	105
Vendicatrici de' sacrileghi.	106
Apicij, tre golosi.	143
Aprile, e sue operationi.	373
E sue viuande.	576
Arà, istrumento.	432
Arare, e suo modo.	428
Suo abuso, e sua nuoua legge.	432. 433
Aratori, e lor fraude.	429
Aratura.	433. 435
Aratro, chi fusse l'inuettore.	427
Arboreto, e modo di farlo.	85
Come si poti.	85
Di salci, e di sioppa dannati.	86
Asino inuettore del potare.	88
Arbori, campestri.	553
Arbusti, ornanti l'horto.	356
Argemone, ò Garofalo Turchesco.	311
Aria, e sue considerationi.	2
Bolognese lodata.	3
Come si conosca l'aria buona.	4
I presagi dell'aria.	5
Aromati, nelle viuande.	136
Armeniache, e lor uso.	371
Arrosto.	143
Artemisia.	490
Arturo, quando nasca, e suoi effetti.	384
Asparago, e sua cultura antica, e moder- na.	241
Assentio. Assentio Pontico.	243
Atripice, ò Bidone.	246
Auellane, e lor coltiuatione.	372
Auena, e la domestica.	435. 436
Aureo numero, e come si troui.	534
Azarolo.	390

B

Bagno maria per cuocer carne.	136
Balausto.	342
Balosi.	507
Baracano, e suo miracolo.	483
Barba di becco, e sua radica.	244
Barbati, vedi Miglioli.	78. 79. 82
Bartolomeo Ambrogini.	294
Battere il grano, e sue auuertenze.	454
Bergamine, senza spesa.	133
Bettonica, e suoi fiori in conserua.	244
	245.
Bieta, e sua radica, e Varij Usi.	245
Bieta rossa.	246
Birra, e sua compositione.	13
Biscotto, e Biscotto Reale.	33
Bologna, si dice da' Buoi.	151
Bolognesi decrepiti.	4
Felici nel far d'acqua zino.	40
Bonaga.	490
Boragine, e sua conserua.	246. 247
Boschi.	519
Botti, e come si deuono gouernare.	47
Loro qualita, difetti, e rimedij.	54. 55
Bologuesi perfectissime.	55
Le antioche di pietra.	55
Biagiuele.	145. 148
Brina.	425
Brionia.	490
Broccole.	255. 258
Brodo nero.	115
Bruma.	557
Brusco.	491
Bue, e sue parti cotto à lessò.	147
In polpette, in intingolo, fritte, & in fracassata.	147
Sua carne in aceto.	147
Stuffata, e cotta in varij modi.	147
Suoi interiori cotti.	148
Sue lodi, e perche hora non si costum- ciucere arrosto.	150
Sua carne sulata in varij modi.	152

Bue,

TAVOLA

Bue, e suoi varij vtili.	152
Paragonato con la Pecora.	163
Copiosi nel Bolognese.	151
Bue intiero mangiato da vn solo.	150
Escluso dal Sacrificio.	150
Da chi prima s'è mangiato.	155
Addomesticato da Pitagora.	151
Suo sangue per Garofali.	319
Bugiosa.	491
Bulbi, Megaresi, & altri.	265
Burgotti, per Piccioni.	197
Butiro, suo vso, e medicina.	174. 175
Butiro, fitto.	383

C

C acio, e sue qualità.	169. 170
Calamandrina.	491
Calauerna, e sua denominatione.	425
Cald'arrosto.	507
Calmonc, leggi Tronco.	
Camomilla.	491
Campo, atto per prato.	485
Canepa, e sua coltiuatione, vtilità, e medicina.	475. 480
Canepa, suo seme come si cavi, & coltiuita.	479
Can Maggiore, Sirio, o Canicela, suoi presagi, circolo, stato della Luna, & osservationi antiche.	589
Can Minore, Procyon.	591
Canne, e lor prouigione, coltiuatione, vseruo, & vso, e medicina.	83. 84
Cantina, e sue qualità.	53
Cauoli, di varie sorti.	253
Bolognesi, & altri d'altri luoghi.	254
Epiloghi delle virtù di tutte l'herbe.	253
Canoli nemici della vite, e perche.	256
Sua medicina.	252
Capel Venere.	491
Capo, di latte.	167
Cappari, e loro ingegnosa cultura.	248
Cappone, e come s'ingrassi.	213
Come si cuoca, arrosto, freddo, stufato.	

pag.	210
Senz'osso dentro vna caraffa.	215
Servito vino.	216
Capretto, e sua carne.	159
Carbone, e sottile inuentione di quello di Canepa.	21. 481
Carchioffi.	250
Cardi, fanno buon stomaco.	250. 252
Caranzo.	491
Carni, per hauerle buone, e per mantenerle.	
pag.	135
Come si cuocano arrosto, a lessa.	135. 136
Come s'imbandiscano le a lessa.	137
Stuffate, & in potarchieria.	138
Come si cuoprano le arrosto.	144
Come si frollino presto.	144
Nella padella.	144
Quando si cominciassero a mangiare.	
pag.	145
Come, e perche si cuocano.	146
Carogna, e sua denominatione.	22
Carotte.	249
Carpino.	504
Cartamo.	506
Castagno, e sua insitione, coltiuatione, vtilità, e Varietà.	505
Castrato, e sua carne.	161
Sic me ad nongentos perducatur Iuppiter annos.	
Inuidet ut pani pinguis arista meo.	
Catonè, come distribuì il vino.	67
Cece, e sua coltiuatione, vso in cucina, e medicina.	436. 439
Cedro, della Sacra Scrittura.	322
Nostro, e sue virtù.	323. 324
Piantato da S. Domenico.	337
Cera, e come si prepari.	107
Suo vso, e per medicina.	117
Bianca, Nera, e Rossa.	117
Per inserire, e per sfaschi.	117
Cerale, e lor coltiuatione.	374
Visciolè, e lor vino.	376
Pescer ad plenum Cerasis, sed Ab hec sit maligno.	

TAVOLA

Eripe me domine, est dicere semper opus.		Cucuzze, o Camerarie.	293
Ceruellati fini.	190	Cuoco, e Cuciniera, e quali.	175. 177
Ciclamino, Vedi vapori.	259	Cuochi lodati.	179
Cicorea, o Mazzocchio, e sue molte virtu.	259. 260.	Curegiola.	492
Cipolle, e lor varie sorti.	261	Curio Romano Usava le Rape.	285
Maligie.	264		
Cipollette, o bulbi di fiori, e lor coltivazione, e come si moltiplichino.	308. 309	D	
Cipresso, e sua coltivazione, uso, e presaggio.	373	D Aneta.	493
Citroli.	265	Decembre, e sue operationi, e viuande.	610. 612
Clemente VII. ritornato in vita con un persico.	395	Democrito visse tre giorni col solo odore del pane.	27
Cleopatra, e suo dispendio in una cena.	143	Domenico Albani.	19
Clodio, e sua spesa nel mangiare.	143	Dragone herba.	266
Coda di Bue cotta in addobbo.	147	Druso, e suo parallelo di sparagi.	243
Colombi, e sue qualita, lodi, e presagi, e uso in medicina.	198. 199. 202. 203	Duca di Parma.	105
Nemici de' Contadini.	200		
Grossi, e Casalini.	199. 204	E	
Loro fecondita.	199	E Cclisse Solare.	555
Colombaia, e quale, e suo utile.	133. 197	Lunare.	555
Colombina, e sue utilita.	123	Economo lodato, e quale.	132
Colostro, che sia.	173	Edera.	494
Columella corretto in Astrologia.	440	Egitij, e loro opinione della vite.	68
Companatico si sparagna in Villa.	132	Adorarono le Cipolle.	264
Consolida.	492	Emarucale.	303
Contadini abuti.	435. 444. 476	Endiuia, o Scariola.	266
Simili alla Noce.	511	Enula.	493
Conuito magnificientissimo di Carano di Macedonia.	182	Epatta, e come si r troui.	555
Copiette.	146	Equinotio.	569. 598
Copo.	168	Ercole diuorò un Bue.	150
Cortile, e come senza spesa.	133	Erpico istromento.	434
Corona Imperiale.	303		
Cotogne.	388	F	
Cotognata.	399	F Achini, e Contadini, e lor malitia in cantina.	49
Crespino, Vedi una spina.		Farina, e modo di conseruarla, e distribuir la.	26. 36
Croco Fanciullo, ucciso da Apollo.	294	Fiore sua anima.	27
Crostini.	35	Suoi utili, e per cucina.	37
Cucina, e suo sito.	178	Faggio.	508
Cucumeri.	265	Fagiano in vece di Gallo.	214
		Fagioli, e lor coltivazione.	440

TAVOLA.

293	Raparini.	268	Prugnoli, Prataioli, e Boledri.	120
177	Farfalle da seta.	364	Formaggio, e sue qualità.	169.170
1,9	Farfanazzo.	494	Vecchio, e vario.	171
492	Farfara.	494	Come si conserui.	171
285	Farro, e sua coltiuatione.	442	Tenero, e lattarolo.	172
	Faua, e sua varia coltiuatione.	442	Formento, e quale si debba eleggere.	26
	Mal trattata da Contadini.	445	Sue qualità.	446
493	Fauì, e come si cauano.	106	Sua fecondità.	447
e Vi-	Farnesiana.	312	Coltiuatione, terra, e sito.	447
612	Febraio, sue operationi e vinade.	561.566	Quando si semini.	448
odore	Fegato, perche si chiami.	180.181	Come si cuopra, d'zappi.	449
27	Felice.	495	Nel seminarlo si offerua il Cielo, e la	
19	Feste Martiniane.	54	Terra.	448
266	Fico, e sua coltiuatione, e Varietà.	380	Quanto ne capia una bifolca.	450
243	576.		Danneggiato da sotterranei, Galline,	
105	Te fures spoliant, spoliant te rostra Vo-		Oche, neui, e ghiacci.	451
	lucrum.		Se si conuerta in loglio.	451
	Dulcedo Ficus te tua persequitur.		Troppo alto come si tratti.	452
	Fiele di Terra.	492	Offeso da venti caldi.	453
555	Fieno, quando si tagli.	488	Si douriaroncare, e quando.	454
555	Come si distribuisca, e misuri.	488	Quando si debba tagliare.	454
132	Suo carro quanto pesi.	488	Come si conosca quando è secco, e come si	
494	Filatoio.	360	conserui.	456
68	Fili, d'piantate per le viti.	86	Formento marzolo.	446
264	Finocchi Bolognesi.	268	Formentone.	465
303	Finocchio marino.	271	Formiche, e come si distruggano.	296
266	Forte.	271	Fornari, e lor malitia.	23
493	Fiori, e suoi Utili.	233.303	Forno, e come s'adoperi.	31
555	Loro coltiuatione.	321	Fossi, e lor cauamento.	435
598	Dominati da Mercurio.	302	Fragole.	272
150	Veggenti da radica.	310	Francesco Ferrari.	319
434	Da seme.	314	Frassino.	309
	Da herbe.	315	Freddo tardo, e suo danno.	426
	In Corone, e chi prima gli Usò.	320	Frittate diuerse.	207
	In pignattini.	322	Frittellaria	303
	Da arbuti.	321	Frutti Arbuti, e lor cultura.	370
ia in.	Fiorita.	173	Frutti considerati.	400
49	Policelli.	365	Fuchi, che siano.	106
ribuir.	Fonghi, e loro elezione.	118	Fuoco, e suo sparagno in Villa.	20
26.36	Da pietra.	118	Suoi presagi.	22
27	Come si facciano nascere.	119	Fufano.	510
37	Tristi, e buoni.	119.121		
508	Lor tempo, & uso.	119		
214	Come si conseruino.	120		
442				

TAVOLA.

G

G Abriel Mauritio.	559
Galla Quercina, e suo presagio.	521
Galletto.	521
Galline, e sue considerationi.	204
Quali debbano essere.	211
Galline Padoane.	214.218
Ne son più feconde.	218
Galinaccio d' Gillo d' India, suoi varij nomi, & historia.	218
Suo governo, e come si cuoca.	219
Quando prima si vide in Bologna.	219
Gallo, e sue lodi, e qualità.	212
Garofalo, e se conosciuto da gli Antichi.	317.320
pag.	317.320
Gasparo Bombaci.	299
Gelatina bianca, e varia.	107
Gelsomino nostrano, e di Spagnu.	338
Giallo, odorato, indice, rosso, e del Gimè.	339
pag.	339
Gemme, ouero occhi.	415
Gennaio, operationi, e viuande.	556.561
Gentiana.	495
Ghiande, & lor uso.	517
Giacinto Onofrio.	227
Giacinto Fiore, sue historie, e varietà.	304
Giacinto Tuberosa.	305
Giardino, e sua denominatione.	301
Suo partimento, e sito.	308
Giglio, e sua historia.	309
Giallo, Morello.	312
Ginebro, e perche s'abbruggi il Natale.	340
pag.	340
Ginestra gialla, e bianca.	341
Gio. Fantuzzi.	406
Gio Batt. Ferrari scrittore di fiori.	307
Gio. Paolo Onofrio, che passa cento anni.	5
pag.	5
Gioncata.	168
E finta.	383
Gionchilia in gran prezzo poch'anni sono.	306
Gionco.	496

Gioue, e sue qualità.	589
Giulebbe in Vece di zucchero.	14
Giugero antico corrispondente alla bifolca Bolognese.	464
Giugiole, e loro acqua pettorale.	380
Giugno, sue operationi, e viuande.	583
pag.	585
Gouone.	492
Gramigna.	496
Granaro, e quale.	456
Granati, e loro uso, e consideratione.	341
Granatiglia.	312
Grane in medicina, & in ogni misura.	459.460
gina.	459.460
Grano Italiano.	457
Grappolo d'vna in vna caraffa.	95
Graspe, e loro uso.	52
Grasso di corpi morti, d'vnghe, di corne, ritagli, stracci, capelli, e legno.	125
pag.	126
Guaimo.	487
Guaftauillani.	73

H

H Erba Buona.	494
Herba Brusca in medicina, e cucina.	239
Herba Lucciola.	494
Herba Regina, detta Tabacco.	267
Herba Medica.	488
Herba S. Alberto.	494
Herba S. Maria.	268
Herba Stella.	268
Herbe, che crescono senza coltura, e sono medicinali.	489
Herbe ottimo cibo di Christiani, e da chi si debbano usare.	231
Mangiate cagion di lunga vita.	231
Quando si trapiantano, seminano, e schiano.	238
Loro uso in credenza.	239
Herbe perpetue.	316
Honorio Beati.	483
Hora di Nona come si troui.	553

Hore

TAVOLA.

Hore come si sappiano per mezzo della Luna.

Horologio da Sole di verdura.

Horologio Orizontale.

Verticale.

Horto de' SS. Poeti.

Horto uale l'istesso, che Paradiso.

Prima Accademia di Dottori.

Coltinuato da' Regi.

Suo sparagno.

Porge cinque raccolti l'anno.

Anticamente fu cura di Donne.

Qual'acqua richieda, e sito.

Sua fabrica ornamenti, e cultura.

Suoi difetti, e nocumenti.

Difeso da' danneggianti, e come.

Hortolano, e sua industria.

I

I Mpiastragione.

Inchiostro.

Ingrassare con terra, & acqua, con corpi

con vnghe, corni, ritagli, stracci, ca-

peli, legno, herba, e frondi.

Infitione, e suo trouato, & uso.

Sua merauiglia, e Varietà.

Sua diuisione.

Inferir' d'occhio, d'occhio col legno.

Di foro, con semi.

Nel tronco fesso.

Su' spino bianco, e su' Cotogno.

In che stato della Luna, & a che hora.

Instrumenti per inferire.

Per laorar la terra.

Iride biancafiore.

L

L Arice.

Lana di Pecora.

Succida.

Lardo.

Latte fraudato da' Contadini.

Sue considerationi, & uso.

Latte miele. In pastu ci.

Lattuga, detta Eunuca da' Pitagorici.

Fà buon sangue.

Lattugoni.

Lauro, e suo uso, & historia.

Lauro reggio.

Leandro, ò Rododafne, e sua historia.

Legnaiuoli astuti.

Legnari, quando si debbano tagliare.

Legumi difesi da Ladri.

Lente, e suo uso, e virtù.

Lettame, e come gioui alla terra.

Come si diuide, e quale il migliore.

Fatto d'herba, di frondi, &c.

Come si porta.

Di locco, polue, cenere, e di calce.

Di terre.

Bisognoso, e necessario al Bolognese.

Come si distribuisca.

Da che stagione, & in quale stato della

Luna s'vfi.

Vtile alle piante, & a gli Huomini.

Lettere, & Armi arricchiscono.

Leuito, e modo di farlo, e qual cosa serua

in suo luogo.

Licurgo col suo pianto fè nascere il cano-

lo.

Ligusto, ò Caurossano.

Lilij.

Limoni, e loro infitione.

Linea Meridiana, e come si troui.

Lingua Bolognese lodata.

Lino, e sua coltinuatione, & historia.

Lino Asbestino.

Lisimaco per vna tazza d'acqua perdè il

Regno.

Locco.

Loglio non si semini, non si getti, come si

corregga, quando è nel pane, & come

si sani, che n'hà mangiato.

T A V O L A.

Lonza di Porco.	185
Luglio sue operationi, e viuande.	589
591.	
Luna, e suoi presagi.	551
Insegna l'hore.	554
Sua elettione in diuerse operationi.	549
Come influisca ne' segni del Zodiaco, Veduti in ciaschedun mese.	550
Lupino.	466
Lupoli.	355

M

M Acello, e quali tagli di carne siano più vantaggiosi in Villa.	134
Maceratore da canepa.	479
Macinare con vantaggio, e suo tempo. pagina.	23.24.25
Maggio sue operationi, e viuande. pag.	579
Maggiorana.	581
Magliuoli.	274
Maio arbuſto.	78.79.82
Mali diuerſi, e lor rimedio.	445
Malua.	540
Maluauiſchio.	496
Malume, e coſa ſià.	497
Mandorle, lor'oglio, & acqua, uſo in medicina, e cucina.	442
Dum ſolijs flores præmittis Amygdale, dic, ſis	380.384
O: d'mis inuerſi num te aliquando piget?	
Mangiar bianco.	169
Manteca.	339.383
Marini ſu'l Bologneſe.	19
Marobio.	498
Maroni.	506
Marte, e ſue qualità.	566.602
Matricaria.	489
Marzo ſue operationi, e viuande.	566
Medone Acqua de gli Arabi.	13
Melchior Zoppio.	256
E' opinione vana di gente inſana.	
Mele Cotogne.	388

Post epulas, Vxor, cur Mala cydonia ſumis?	
Num tuus ut te vir tractus odore petat?	
Mele Domeſtiche, e lor Varietà.	385
Vedi per tutto.	389
Optima cum parias homini tu poma, Mali quis.	
Impoſuit ſapiens nomina falſa tibi?	
Mele Saluatiche, e loro Aceto, Agreſto, e Vno.	384
Melenzani.	275
Melica, d' Medica.	467
Meloni, e Meloni da Verno, e Varij.	275
277	
I buoni come ſi conoſcano.	279
Guaſtano il pan freſco, e ſan cuocer la carne più preſto.	279
Meloni Raparini.	277
Sue guscie condite.	110
Menſe di Cedro.	323
Menta.	497
Mentaſtro.	598
Mercorella.	496
Mercurio, e ſue qualità.	583
Mefe, e ſua dominatione.	556
Mezo vino, e come ſi faccia.	51
Con Uſo antico ſi dà d' Seruitori.	52
Micchio, d' corda da ſchioppo.	484
Miele, come ſi ſepari dalla cera.	107
Sua acqua.	107
Sua Utilità in agricoltura, e medicina.	
pag.	108
Contra Veleni, e pidocchi.	109
Sue Varietà.	109
Conſerua molti frutti.	110
Sua cotognata.	110
Miele ſenz' Api.	109
Con agreſto, con aceto.	111
Miglio, e ſua Utilità.	468
Mifure del terreno.	460
Mifure di peſo antico eguali alle noſtre.	
pag.	464
Morchia d'Oglio.	539
Mori ſenza frutti cagion di podagra.	160

T A V O L A.

Moro Indico.	345
Moro, e sua coltinatione.	357
Bianco, e Negro.	358
Sua Istoria.	358
Omnibus utilior Morus, me Iudice plan- tis Fructu illa profunt, frondibus hac etiam.	
Mortadelle, e lor fabrica.	188
Mortella di due sorti.	345
Mostar da fina, Regia.	110
Mosto, come si sparagni in Villa.	40
Come si conosca in aquato.	49
Munaio, e sua malitia.	24. 25
Muschio adulterato.	203
Musco nemico della Vita, e sua medicina.	91
pag.	

N

N Aranci, e loro insitione.	326
Sue guscie condite.	110
Narciso, e sue Varie sorti.	306
Nasturtio.	279
Nespolo, e sua coltinatione.	390
Neue utile al terreno.	425
Neue di Maggio.	330
Nibbio.	493
Nigella.	498
Noce, e sua coltinatione.	510
Uso del suo legno.	514
Nouembre, sue operationi.	605
E sue Vinande.	608
Nozze, perche non di Maggio.	579
Numa Pompilio perche villeggiasse.	75
Sua statua eretta a Giarno.	556
Aggiustò l'Anno.	556

O

O Ca sue considerationi, cura, cucina, medicina, e presagi.	223. 225
Suo fegato.	225
Somigliante d'maledici.	225
Ama un fanciullo.	226
Oglio di fiori.	305
Oglio di noce, e suo uso per incercar tele.	
pag.	512. 513

Oglio d'Olive, e sua fabrica, e uso in me- dicina.	538
Suo isparmio in Villa.	540
Olia alla Spagnuola per grasso, e per ma- gro.	141
Oliua Boemica.	338
Oliuo, e sua historia, vedi Vliuo.	527
Olmo, e sua coltinatione.	91. 366
Oppio, e sue considerationi.	368
Orbica.	498
Origano.	279
Ornitogalo.	306
Ortica.	499
Orzo, e suo uso.	470
Orzata.	472
Ottobre, e sue operationi.	602
E sue Vinande.	604
Oua, e lor lodi, e virtù.	205
Sorbili, sperdute, tosse ripiene, nel tega- me, fritte, arenate, e tenere.	206. 207
Grosse come il capo d'un huomo.	207
Ouo dentro Una caraffa.	209
Ouo finto.	383
In minestra, in brodetto, in legatura, o stracciato.	209
Ouo picciol mondo.	209
Suoi presagi, e virtù.	209
In medicina.	210
Di Varie forme.	210
Come, e quando si deue porre sotto la Gallina.	211
Ouidio Montalbani.	231

P

P Adre di Famiglia deue esser buon'E- conomo.	132
E suo trouato.	427
Paglia.	458
Pagnotta ripiena.	36
Pane, e suo sparagno in Villa.	22
Sue lodi, virtù, e qualità.	27. 31. 38
Con semola se sia sano.	27
Di fiore se sia più sano.	28

Di

TAVOLA.

<i>Di Varie materie, e come si distribuisc.</i>	
pag.	32
<i>Sue forme varie.</i>	29
<i>Sua fabrica, perche propria delle Donne.</i>	
pag.	30
<i>Come si conosca Fermentato.</i>	29
<i>Qual meno, e qual più sano si conserui.</i>	
pag.	29
<i>Oltre i cinque giorni mal sano.</i>	31
<i>Pane, e sue Varie Vinande.</i>	34
<i>Lauato, in mollicarola.</i>	34
<i>Pan cotto, pan vnto.</i>	34. 35
<i>Pan grattato in varij modi.</i>	35. 36
<i>Pane Azimo, e vario.</i>	28
<i>Pan da Natale, Pinza.</i>	33. 14
<i>Pan Spetiale.</i>	33
<i>Pan di Biscia herba.</i>	489
<i>Panico.</i>	473
<i>Panna.</i>	167
<i>Pan Porcino, ò Ciclamino.</i>	313
<i>Parfimonia in Villa.</i>	1. 2
<i>Pasticci di carne all' Inglese, alla Genoue.</i>	
<i>se, alla Polacca.</i>	138
<i>Sfogliati, brodosi, asciutti.</i>	139
<i>Economici.</i>	139
<i>Pastinache.</i>	279
<i>Patuccio di Canepa.</i>	478
<i>Pauone, sue qualità, e cura.</i>	220
<i>Sue considerationi, Utili, e cucina.</i>	222
<i>Paragonato d' Poeti.</i>	222
<i>Pecora, e sua carne usata in quattro stati.</i>	
pag.	159
<i>Offende, e gioua col dente.</i>	165
<i>Capre, e Pecore lodate.</i>	165
<i>Pelle di Bue, e di Pecora.</i>	163
<i>Peonia, ò Rosa di monte.</i>	313
<i>Pepe Americano, in Vece dell' Orientale.</i>	
pag.	280
<i>Perforata.</i>	500
<i>Pergola di viti, e d'olmi &c.</i>	236
<i>Pero, e sua coltiuatione, vino, & Utile.</i>	
pag.	391
<i>Perfico, e suo uso.</i>	393. 395
<i>Amico allo stomaco.</i>	395

<i>Quod tibi pro virumistiā Persica tellus</i>	
<i>(Gaude Roma) tua sunt modo deliria.</i>	
<i>Persicata.</i>	395
<i>Peso deriuante dal grano.</i>	463
<i>Petrofello,</i>	280
<i>Peuerata, ò Peuerone.</i>	113
<i>Piantaggine.</i>	500
<i>Piantare, e suo tempo.</i>	369
<i>Piantate, leggi Fili.</i>	86
<i>Piantoni.</i>	525
<i>Piccioni, e come si gouernino.</i>	195
<i>Come si diffendano.</i>	196
<i>Accioche non partano.</i>	198
<i>Pignattino per multiplicar' agrumi, e fiori.</i>	
pag.	322
<i>Pimpinella.</i>	281
<i>Pino, e Pignoli, e lor' uso.</i>	396
<i>Piò Istromento.</i>	332
<i>Pioppo, e sua historia.</i>	514
<i>Diuersità, e coltiuatione.</i>	515
<i>Nil Umbram præter populo dum Popu-</i>	
<i>le donas,</i>	
<i>A campis oro tu procul esto meis.</i>	
<i>Quid tua mi pdest fructu sociata nec vno</i>	
<i>Umbra fugax? Umbram sic facit & pa-</i>	
<i>ries.</i>	
<i>Piselli.</i>	281
<i>Pitagora difeso.</i>	445
<i>Platone, e sua opinione del Vino.</i>	68
<i>Plinio lodato, e difeso.</i>	483
<i>Polipodio Quercino.</i>	520
<i>Polenta.</i>	33. 168
<i>Pollano, e quale.</i>	204
<i>Polli nati di Fagiano.</i>	214
<i>In pasticcio.</i>	217
<i>In polpette per amalati.</i>	217
<i>Polli gouernati di Serpe, e di Ruta Capra-</i>	
<i>ria.</i>	214
<i>Pollo d'India in pasticcio.</i>	220
<i>Polmonaria.</i>	499
<i>Polpette in Vario modo.</i>	140. 146
<i>Polue per lettamare.</i>	127
<i>Polue Bianca medicinale.</i>	490
<i>Porcaccia.</i>	499

Por-

TAVOLA.

Porco, e sue qualità, e come s'ammazzà.

pag.	180
Sue cento dieci Vinande.	181
Vedi per tutto.	190
Come si sali.	191
Suo testamento.	193
Grandinoso, e lazarino.	192
Porco Troiano.	182
Porri satini.	282
Potar la Vite, varie opinioni, tempo, e considerationi.	89
Potar corto, e sue utilità.	92
Prato, e sue considerationi.	484
Vedi per tutto.	488
Presagi della Vendemia.	96
Propagini, o Prouane.	78
Prugne, lor varietà, & uso.	397.399
Inserito Prunos: prunis permissi potestas Clandere tam mensis, quàm reserare fores	
Publio Serrilio Rullo fà il primo, che arrostiti il Porco,	182
Pulegio.	500

Q

Q Vali Fiori trapiantati secchino; e crescano.	315
Quercia, e suo uso in medicina.	517
Sacra Ioni Quercus, vicium mortalibus olim	
Qua dabat, officij stat memor usque tui.	
Dum pecudes etenim, dum grande ar- ta saginat,	
Nonne hoc est homini grata alimen- ta dare?	
Quincunce, e sua regola.	402
Rassomigliato à una ben disposta oratio- ne, da noi chiamato piantare in ter- zo.	402

R

R Adici, o Rauanelli.	283
Radiche di Fiori.	311
Ranuncoli.	313
Rape, e lor conditura.	284
Smisurate.	285
Regolitia, e suo Utile.	286
Ribes.	356
Ricotta, sua fabrica, & uso.	173
Et finta.	383
Romolo puni l'vbbriaca, come l'adulte- ra.	68
Roncicare vedi sarchiare.	238
Rosa, e sue Varietà, & uso in medicina.	
pag.	346
Rosa d'ogni mese.	351
Centifolia.	551
Roscario.	286
Rosmarino, e suo uso in medicina, con- serua, & oglio.	352
Rouere.	517
Ruccola.	286
Ruche, e come si ammazzino.	296
Rumice.	239.501
Ruta Triaca de' Contadini.	286
Ruta Capraria.	501

S

S Abina, e sue Virtù.	524
Salame alla Fiorentina.	189
Salame di fegato.	189
Salamoia, e sue utilità.	516.539
Salciccia fina.	190
Sue Varie sorti.	190
Salina, come si faccia.	191
Salice, bianco.	524
Saliceto.	525
Salfe, e sapori diuersi.	110.111
Vedi per tutto.	115
Salvia ottima al concepire.	287
Sambuco, Roseo, & Hortense.	353
Sapo.	

T A V O L A.

Tito

V
Vanga
Variet
Sant
Vbbria
Com
Vbbria
Veccia
Venchi
Vender
45
Richi
Venere
Venti,
fe. tr.
Verben
Vermio
Veni
Quan
Vgolin
Vidico
Vigna,
Si. d
Viola,
Villan
Vinacc
Vincen

TAVOLA

Tito Liui, e suo racconto in lode del Porco.	180
Tongi, della Paua.	446
Topi, e come si spengono.	297
Toro, come generi l'Ape.	153
Come lo Scarafaggio.	153
Torta Bolognese.	245
Trementina.	503
Trippe di Bue, e di Vitello.	149
Tromba Soriana.	306
Tronco, d' Calmone, che cosa operi nella instione.	404. 417
Tulipani, e suoi varij nomi.	307. 308

V

Vacca, Rossa, e sue qualità.	166
Vanneggie, e suoi varij nomi.	238
Vanga, e suo uso.	435
Varieta, di cose lodata, e contemplata da Sant' Antonio.	302
Vbbriachezza, detestata.	68
Come si leui.	68
Vbbriachi castigati.	68
Veccia, e sua coltiuatione.	474
Venchi.	525
Vendemia, e suo tempo, hora, e modo.	41.
45.	
Richiede osseruation di Stelle.	42
Venere, e sue qualità.	574
Venti, e lor consideratione, e lor varij effetti.	367
Verbena.	502
Vermi da Seta, e lor gouerno.	361
Vedi per tutto.	364
Quando prima in Europa.	365
Vgolino Costa.	388
Vidico.	527
Vigna, come si proueda.	83
Si coltiui, e poti.	87
Viola, e sue varie sorti.	315
Villani, difesi.	611
Vinaccia, e lor uso.	96
Vincenzo Tanara, Prelato.	73

Vino, e sue considerationi.	39. 46
Si moltiplica da Bolognesi, e con sanità.	
pag.	40
Di due sorti con una Castellata.	46
Vino negro.	69
Quanto ha da bollire.	47
Quando si tramuti.	47
Sue lodi, e Virtù.	48
Si spargna in Villa.	49
Come si coli.	50
Come si cuoca.	50
Come s'incapelli.	51
Come si conserui fuor delle botti.	52
Quando si assaggi.	54. 58
Come sia danneggiato.	56
Come si suggelli, e difenda.	58
Quando si rinolta.	57
Come si conosca.	59
Muffato, come si liberi.	56
Guasto, come s'acconci.	59
Come si preserui.	60
Necessario all' Huomo.	66
Come offenda.	67
Come si distribuisca.	66
Sua misura nel berlo.	68
Suo uso.	69
Qual'acqua richieda.	57
Sue Varietà.	69
Buono qual sia.	70
Come si rinfreschi.	70
Vtile per medicina.	71
Domestica i seluaggi.	72
Vitalba.	355
Vite, e suoi inuentori.	77
Come si moltiplich.	78
Con propagini, magliuoli, & accini.	78
D'arboretti, e Vigna.	79
Suo sito, e terreno.	79. 80
Sua piantaggione.	81
Mal potata, e suo danno.	92
Chi prima la potò.	88
Sù gli arbori, come si poti.	89
Potata, come si legbi.	92
E coltiui.	93

Non

TAVOLA

Non arborea, ne di Vigna.	93	Per far oglio.	537
Suoi varij stati, come si conosca, e come s'innesti.	93	Come s'acconcino.	536
Suo uso in medicina.	95	Acconcie senz'acqua forte.	536
Come si difenda, e come si curi.	97	Vua, come si elegga.	42
Conciliat somnum, cor lenis, robur ad- auges acche, meum: cur non vitis a- mator ero? varie.		Sue varie qualità.	43
Rimedi alla sua infirmità.	96	Riuolta, pessima.	43. 57
Visco Quereino.	520	Di varie sorti fà buon Vino.	44
Vitella Campareccia.	152	Si fà stare in massa.	45
Mongana.	153	Quant'acqua ricerchi.	46
Suo Vario Uso in cibo.	155. 158	Poca Vua, e Vino assai.	46
Se mangiata dagli Antichi.	153	Vua lugliatica, come si poti.	93
Vitello, e suo dispendio in mangiare.	144	Vue, come si conseruino, e loro uso per le taule.	94
Vitriola.	502	Vua Spina.	355
Vitucchio.	492		
Viuande dorate.	145		
Vliuo, e sua historia, sito coltinatione, die- ci modi di moltiplicarlo, e sua infirio- ne.	527		
Vedi per tutto.	532		
Amico alla Vite, nemico alla Quercia.			
pag.	533		
Vliue negre.	537		

Z

Z Affarano.	294
Z Zappa.	427
Zigotto.	161
Zucca, come si condiscà.	110
Zucca, e sue varie sorti.	291
Zuccherò, come si chiarifichi.	15
Zuccherò Rosato.	348

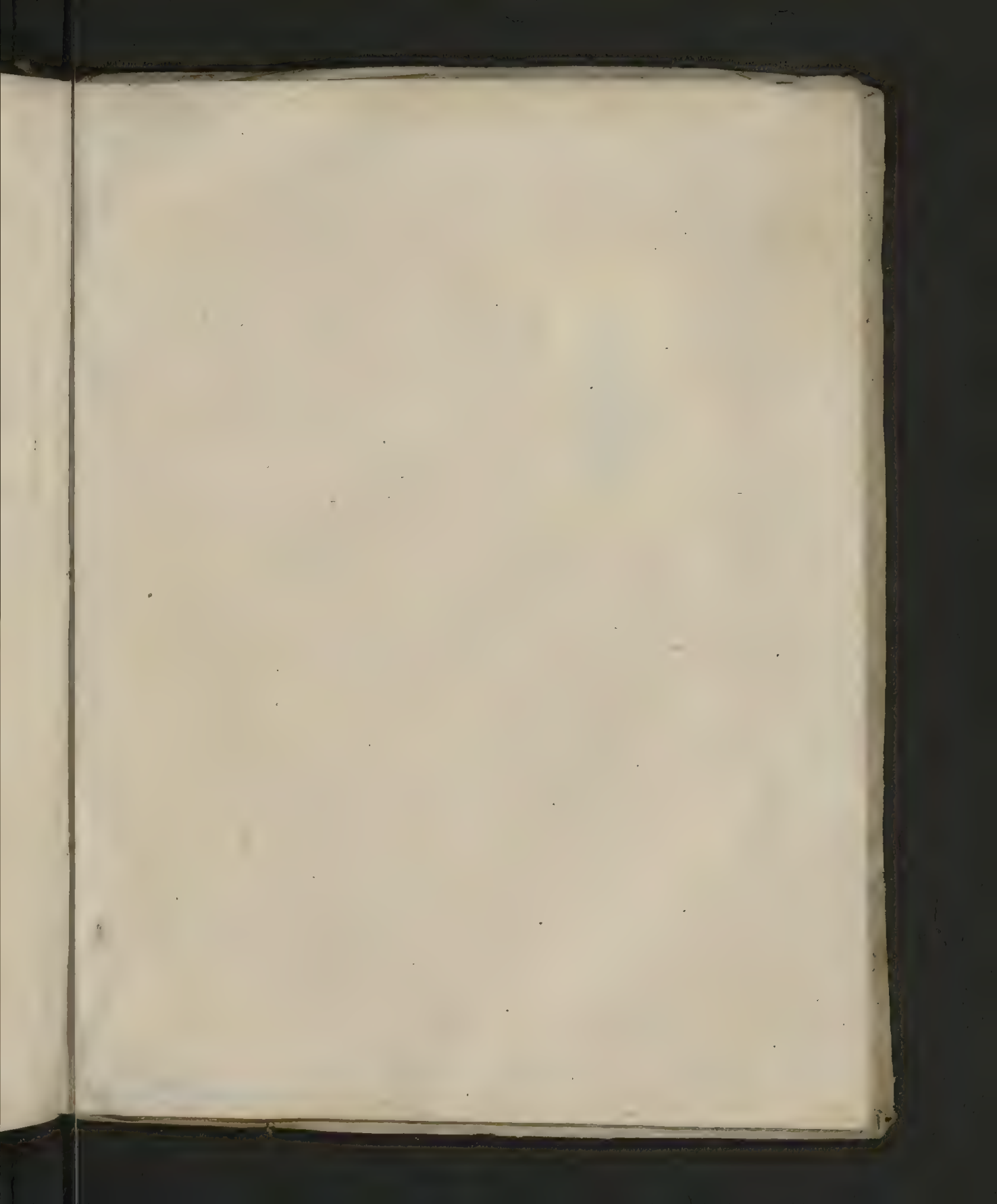
IL FINE.

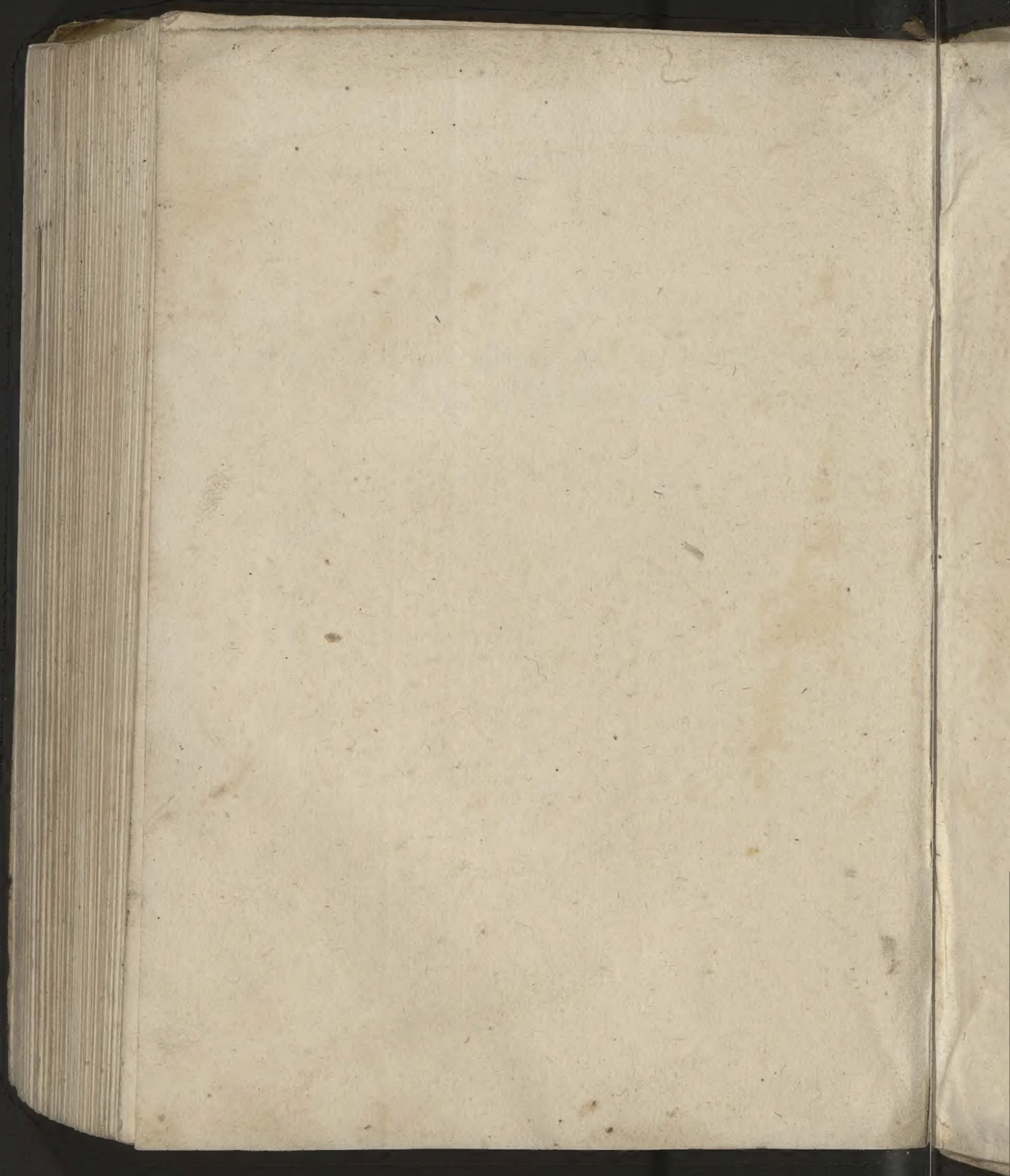
537
536
536
42
43
43.57
44
45
46
46
93
per le
94
355
*V. D. Franciscus Ferrarius pro Eminentiss. ac Reuerendiss.
Domino Card. Lodouisus Archiep. Bononiæ.*

294
417
161
110
291
15
348
V. D. Alexius Ledesma Pœniten. pro eodem.

Reimprimatur Vicarius Generalis S. Officij Bononiæ.







Biblioteka Jagiellońska



stdr0030463



